



IGLOO ALLO YOGURT

👤 Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

GELIFICATO AL MANGO E LIME

FRUTTIDOR MANGO
acqua
LILLY NEUTRO
scorza di limone grattugiata

200g
40g
40g
1g

Miscelare acqua tiepida e LILLY NEUTRO; unire il FRUTTIDOR e la scorza di lime grattugiata, quindi miscelare.

Riempire gli stampi per l'inserito a 1/2 sfera del diametro di 4cm.

Mettere in abbattitore per il completo congelamento.

MOUSSE ALLO YOGURT

LILLY NEUTRO
panna 35% m.g.
acqua
yogurt greco
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON

30g
250g
30g
50g
1g

Miscelare acqua tiepida, LILLY NEUTRO; unire lo yogurt, poi la panna semi montata, miscelando delicatamente.

Riempire gli Igloo DOBLA (ancora nel loro contenitore) fino a 1/2 dell'altezza e inserire il gelificato congelato; chiudere rasando con la mousse e un sottilissimo strato di rollé.

Porre in refrigeratore (può essere conservato in freezer).

MARSHMALLOW AL COCCO

TOP MERINGUE

acqua - (1)

LILLY NEUTRO

acqua - (2)

Cocco rapè o farina di cocco

165g

80g

20g

20g

qb

Montare TOP MERINGUE ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti ad alta velocità fino ad ottenere una meringa ben stabile.

Idratare l'acqua (2) con LILLY NEUTRO miscelando bene con frusta.

Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla alla restante meringa e miscelare.

Stendere del cocco rapè su una teglia con carta da forno, poi dressare il marshmallow con sac à poche munito di bocchetta liscia, formando delle basi arrotondate che abbiano lo spazio per gli igloo, 3 o 4 porzioni.

Cospargere con altro cocco rapè.

Lasciare riposare per almeno 2-3 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire i Dobra Igloo Coupole (ancora nel loro contenitore) con la mousse allo yogurt fino a 1/2 dell'altezza, poi inserire il gelificato congelato.

Chiudere rasando la mousse e un sottilissimo strato di rollé.

Porre in frigorifero (può essere conservato in freezer).

Posizionare gli Igloo secondo il numero di porzioni sopra il Marshmallow.

Decorare con Dobra Snowflake e Merry Christmas Seal.



Extraordinary
made simple.