

I TRE COLORI DEL NATALE

☐ Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

FONDO CROCCANTE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%

DELICRISP

fleur de sel

granella di mandorle tostate

PREPARAZIONE

225g Fondere il cioccolato, unire la pasta alla mandorla e miscelare, aggiungere gli

60g altri ingedienti e miscelare.

140g Stendere uno strato sottile (4mm) fra due fogli di carta forno e abbattere in

2g negativo, poi ritagliare i dischi da usare come fondo del dolce.

20a Conservare in freezer.

DACQUOISE ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA

albume

zucchero semolato

farina "debole"

PREPARAZIONE

400g Miscelare a secco DELINOISETTE e farina.

250g Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato ed aggiungere gli

60g ingredienti "secchi" miscelando delicatamente.

100g Formare i dischi dressando con sac-à-poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno (poco più grandi della misura dell'inserto della mono porzione, come se fossero dei macarons).

Cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.

Una volta cotti e lasciarti raffreddare, andranno coppati all'esatto diametro dell'inserto.

CREMOSO AI TRE FRUTTI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

polpa di pera

latte di cocco

LILLY NEUTRO

Cocco rapè o farina di cocco

PREPARAZIONE

200g Stemperare nel latte di cocco leggermente tiepido il LILLY NEUTRO, unire il

200g FRUTTIDOR e la purea di pera. Miscelare e unire il cocco rapé.

70g Versare negli stampi degli inserti (cilindri 2 cm più piccoli della

70a monoporzione) e riempire per circa 1,5 cm.

20g Chiudere con il disco di Dacquoise e abbattere in negativo.

MOUSSE MONTATA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - (2)

LILLY NEUTRO

acqua - (2)

PREPARAZIONE

150g Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino

280g ad ottenere una ganache lucida.

200q A parte, reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2)

50a liquida, quindi emulsionare con la ganache.

Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.

Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza

spumosa.

COPERTURA VERDE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO

colorante - liposolubile verde

PREPARAZIONE

500g Sciogliere il JOYCOUVERTURE a 30°C, mantenendolo sempre miscelato.

Aggiungere il colore liposolubile (meglio liquido in olio) fino a raggiungere

un bel colore verde.

Composizione finale

Riempire a 1/2, lo stampo a monoporzione a forma di cilindro, con la mousse montata.

Inserire linserto congelato, spingendo per assicurasi che non ci siano bolle d'aria.

Chiuder con mousse e il disco croccante, abbatere in negativo.

Con la copertura a 30°C. ricoprire le mono porzioni ancora congelate, in modo rapido.

Decorare il sopra con ciuffetti di mousse e pezzzetti di Dacquoise.