



# I TRE COLORI DEL NATALE

chef 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 ingredienti 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.  
20g 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'albumine 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 lasciati 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 70g 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 bollire la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino 280g ad ottenere una ganache lucida.  
200g A parte, reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.  
50g Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.  
50g 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.  
qb 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 l'inserto congelato, spingendo per assicurarsi che non ci siano bolle d'aria.

Chiudere con mousse e il disco croccante, abbattere 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 pezzetti di Dacquoise.