



I TRE COLORI DEL NATALE

🏠 Livello base

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

FONDO CROCCANTE ALLA MANDORLA

Joypaste Mandorla Tostata

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

BIANCO 31,4%

Delicrisp

Fleur de Sel

Granella di Mandorle Tostate

225g

60g

140g

2g

20g

- Fondere il cioccolato, unire la pasta alla mandorla e miscelare, aggiungere gli altri ingredienti e miscelare.
- Stendere uno strato sottile (4mm) fra due fogli di carta forno e abbattere in negativo, poi ritagliare i dischi da usare come fondo del dolce.
- Conservare in freezer.

DACQUOISE ALLE MANDORLE

Avoletta

Albume

Zucchero Semolato

Farina "Debole"

400g

250g

60g

100g

- Miscelare a secco DELINOISETTE e farina.
- Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato ed aggiungere gli ingredienti "secchi" miscelando delicatamente.
- Formare i dischi dressando con sac-à-poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno (poco più grandi della misura dell'inserito della mono porzione, come se fossero dei macarons).
- Cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.
- Una volta cotti e lasciati raffreddare, andranno coppiati all'esatto diametro dell'inserito.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMOSO AI TRE FRUTTI

<u>Fruttidor Mirtillo</u>	200g
Purea di Pera 90% Ravifruit	200g
Latte di Cocco	70g
<u>Lilly Neutro</u>	70g
Cocco Rapè	20g

- Stemperare nel latte di cocco leggermente tiepido il Lilly Neutro, unire il Fruttidor e la purea di pera.
- Miscelare e unire il cocco rapè.
- Versare negli stampi degli inserti (cilindri 2 cm più piccoli della monoporzione) e riempire per circa 1,5 cm.
- Chiudere con il disco di dacquoise e abbattere in negativo.

MOUSSE MONTATA AL NOCCIOLATO BIANCO

Panna 35% m.g. - (1)	150g
Sinfonia Nocciolato Bianco	280g
Panna 35% m.g. - (2)	200g
<u>Lilly Neutro</u>	50g
Acqua - (2)	50g

- Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- A parte, reidratare Lilly Neutro con acqua e aggiungerlo alla panna (2) 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

<u>Joycouverture Pistacchio</u>	500g
Colorante - liposolubile verde	qb

- 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 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.



Extraordinary
made simple.