



I TRE COLORI DEL NATALE

🏠 Livello avanzato

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 coppati all'esatto diametro dell'inserito.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMOSO AI TRE FRUTTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

polpa di pera

latte di cocco

LILLY NEUTRO

Cocco rapè o farina di cocco

200g

200g

70g

70g

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 monoporzionazione) 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)

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO

BIANCO

panna 35% m.g. - (2)

LILLY NEUTRO

acqua - (2)

150g

280g

200g

50g

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

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO

colorante - liposolubile verde

500g

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 monoporzionazione 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.