

LOVE PILL

☐ Livello avanzato

Monoporzione per San Valentino

FINANZIERE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albume

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

550g Amalgamare tutti gli ingredienti secchi, unire a mano gli albumi e sempre

5g mescolando unire il burro fuso.

50g Riempire gli stampini in silicone 60x40 e cuocere per 10-15 minuti a 180-

50g 190°C a valvola chiusa.

Raffreddare a temperatura ambiente

120g

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - scaldato a 30°C

PREPARAZIONE

Spalmare il PRALIN DELICRISP sul finanziere alle mandorle.

Raffreddare per 10 minuti in frigorifero e poi tagliarlo con il coppapasta da inserti.

Conservare in frigorifero prima dell'uso.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g bollente (1)	
acqua	
LILLY NEUTRO	
CHOCOCREAM BIANCO	
panna 35% m.g fredda (2)	

150g					
40g	PRE	PARAZ	IONE		
	_			11	

40g Portare a bollore la panna (1).

 $_{\mbox{250g}}^{-}$ Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.

Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.

Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2)

sempre continuando a frullare.

Versare metà della namelaka nella forma di silicone dell'inserto e congelare. Coprite l'altra metà con la pellicola e fatela riposare una notte in frigorifero.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTIpanna 35% m.g.1000gMontare leggermente la panna in una planetaria.acqua300gImpastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.Lilly neutro200gUnite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente.

FRUTTIDOR FRAGOLA 600g

RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

aceto balsamico

100g Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.

LEVOSUCROL

100g Raffreddare per un paio di minuti prima di riempire le pipette

Composizione finale

Riempire per 2/3 lo stampo in silicone con la mousse alla fragola.

Inserite la namelaka congelata, aggiungete una piccola quantità di mousse e chiudete il dolce con il financier.

Mettere in congelatore fino a completo congelamento.

Sformare le pillole e glassarle con il MIRRO.

Porre le pillole nel congelatore per un paio di minuti.

Con l'aiuto di due stuzzicadenti immergere il fondo della pillola nel CHOCOCREAM CRUNCHY.

Rimuovere gli eccessi e posizionare sul piatto da portata.

Montate la namelaka in planetaria per un paio di minuti.

Utilizzando una sac à poche con bocchetta saint-honorè decorare la superficie della pillola.

Decorare con le pipette e PETIT LOVE