



LOVE PILL

chef 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.
370g Raffreddare a temperatura ambiente
120g

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - scaldato a

30°C

PREPARAZIONE

Spalmare il PRALIN DELICRISP sul finanzerie alle mandorle.
qb 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)

PREPARAZIONE

150g Portare a bollire la panna (1).

40g Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.

40g Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.

250g Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2)

200g 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

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

Lilly neutro

FRUTTIDOR FRAGOLA

PREPARAZIONE

1000g Montare leggermente la panna in una planetaria.

300g Impastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.

200g Unite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente.

600g

RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI

aceto balsamico

LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

100g Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.

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