



# LOVE PILL

🏠 Livello avanzato

Monoporzione per San Valentino

## FINANZIERE ALLA MANDORLA

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albume

burro 82% m.g. - fuso

550g

5g

50g

50g

370g

120g

Amalgamare tutti gli ingredienti secchi, unire a mano gli albumi e sempre mescolando unire il burro fuso.

Riempire gli stampini in silicone 60x40 e cuocere per 10-15 minuti a 180-190°C a valvola chiusa.

Raffreddare a temperatura ambiente

## INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES -

scaldato a 30°C

qb

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## NAMELAKA ALLA VANIGLIA

|                               |      |   |
|-------------------------------|------|---|
| panna 35% m.g. - bollente (1) | 150g | Portare a bollore la panna (1).   |
| acqua                         | 40g  | Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.   |
| <u>LILLY NEUTRO</u>           | 40g  | Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.  |
| <u>CHOCOCREAM BIANCO</u>      | 250g | Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2) sempre continuando a frullare. |
| panna 35% m.g. - fredda (2)   | 200g | 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

|                          |       |   |
|--------------------------|-------|---|
| panna 35% m.g.           | 1000g | Montare leggermente la panna in una planetaria.                     |
| acqua                    | 300g  | Impastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.             |
| Lilly neutro             | 200g  | Unite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente. |
| <u>FRUTTIDOR FRAGOLA</u> | 600g  |   |

## RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

|                   |      |  |
|-------------------|------|--|
| aceto balsamico   | 100g | Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.           |
| <u>LEVOSUCROL</u> | 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



Extraordinary  
made simple.