



# SNOWMAN

👩 Livello intermedio

## FROLLA ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

uova intere

burro 82% m.g.

#### AVOLETTA

### PREPARAZIONE

- 700g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
  - 115g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3
  - 185g millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
  - 150g formare dei dischi del diametro 7 cm. e adagiarli su teglie con tappetini microforati.
- Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 10-13 minuti con valvola aperta.

## BISCUIT ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

#### IRCA GENOISE

uova

#### JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

mandorle affettate

### PREPARAZIONE

- 500g Montare in planetaria a media velocita: Irca Genoise e le uova, per almeno 8-
  - 600g 10 minuti. Unire la Joypaste e finire di montare.
  - 50g Stendere su teglie con carta forno, stendendo uno strato alto 5 mm.
  - qb Cospargere con le mandorle affettate e cuocere in forno a 200-220°C. per pochi minuti.
- Appena freddo tenere coperto con dei teli di plastica.

## GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

200g Frullare leggermente il Fruttidor.

40g Unire acqua tiepida e Lilly Neutro a quest'ultimo e miscelare

40g riempire degli stampi per inserto a 1/2 sfera diametro 4cm.  
Abbattere e sformare.

## MOUSSE CREMOSA AI MARRONI

---

### INGREDIENTI

acqua

Purea di marroni

LILLY NEUTRO

panna

### PREPARAZIONE

100g Miscelare l'acqua tiepida con Lilly e poi la purea di marroni.

400g Unire delicatamente la panna semi-montata.

100g

500g

## Composizione finale

---

Tenendo le "Snowman Coupole" nella loro confezione di plastica, riempirle a 1/2 con la mousse.

Inserire il gelificato ancora congelato.

Coprire con altra mousse e chiudere con un disco di Biscuit alle mandorle, del diametro di 5cm.

Raffredare in positivo e servire la cupola, sul disco di frolla.

Decorare con Dobra.

Snowman Coupole 77852