



SNOWMAN

👩 Livello intermedio

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA

uova intere
burro 82% m.g.

AVOLETTA

700g
115g
185g
150g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare. 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

IRCA GENOISE

uova

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

mandorle affettate

500g
600g
50g
qb

Montare in planetaria a media velocità: Irca Genoise e le uova, per almeno 8-10 minuti. Unire la Joypaste e finire di montare. Stendere su teglie con carta forno, stendendo uno strato alto 5 mm. 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

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

LILLY NEUTRO

acqua

200g

40g

40g

Frullare leggermente il Fruttidor.

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

riempire degli stampi per inserto a 1/2 sfera diametro 4cm.

Abbatere e sformare.

MOUSSE CREMOSA AI MARRONI

acqua

Purea di marroni

LILLY NEUTRO

panna

100g

400g

100g

500g

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

Unire delicatamente la panna semi-montata.

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



Extraordinary
made simple.