



SNOWMAN

chef 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 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
185g formare dei dischi del diametro 7 cm. e adagiarli su teglie con tappetini microforati.
150g 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 velocità: 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 Doba.

Snowman Coupole 77852