

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.

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 40g acqua 40g PREPI

40g PREPARAZIONE

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. Abbattere e sformare.

MOUSSE CREMOSA AI MARRONI

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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

Purea di marroni 400g Unire delicatamente la panna semi-montata.

LILLY NEUTRO 100g
panna 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 Dobla.

Snowman Coupole 77852