



PENSIERO DI NATALE

🏠 Livello intermedio

BISCUIT ALL'ARANCIA

IRCA GENOISE

uova intere

pasta d'arancia candita

500g

600g

160g

Montare in planetaria a media velocita: IRCA GENOISE e le uova, per almeno 8-10 minuti. Unire la pasta all'arancia delicatamente.

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.

CREMOSO AMARENE E CIOCCOLATO BIANCO

panna

latte intero

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

100g

100g

40g

10g

150g

20g

300g

Portare a bollore panna e latte, nel frattempo unire tuorlo e zucchero.

Aggiungere il composto di tuorlo alla panna e latte, e cuocere a 82°C.

Unire il Lilly Neutro, Sinfonia Cioccolato Bianco e il Fruttidor Ciliegia tiepido, mixare il tutto.

Versare negli stampi di silicone per inserti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL PISTACCHIO

panna	500g	Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.
acqua - tiepida	100g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g	Unire delicatamente la Joypaste.
<u>JOYPASTE PISTACCHIO PURA</u>	75g	

GELATINA ALL'AMARENA

acqua - calda	50g	Portare a ebollizione l'acqua, aggiungere il Fruttidor e mixare,
<u>FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA</u>	100g	Riscaldare a 90°C. unire il Riflex e mixare.
<u>RIFLEX POWDER NEUTRAL</u>	30g	Versare in un silicone rettangolare o stampo in acciaio, mantenendo uno spessore di 3mm. Raffreddare in positivo

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi a 1/2 e poi inserire il cremoso ancora congelato.

Riempire con altra Mousse e chiudere con il biscuit tagliato leggermente più piccolo dello stampo. Abbattere per poter estrarre.

Spruzzare con miscela di Cioccolato bianco, burro di cacao e colorante bianco.

Adagiare la gelatina all'amarena e decorare con le decorazioni di cioccolato DOBLA

77851 Curvy bow



Extraordinary
made simple.