



# PENSIERO DI NATALE

👤 Livello intermedio

## BISCUIT ALL'ARANCIA

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

pasta d'arancia candita

### PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria a media velocita: IRCA GENOISE e le uova, per almeno  
600g 8-10 minuti. Unire la pasta all'arancia delicatamente.  
160g 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

### INGREDIENTI

panna

latte intero

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

### PREPARAZIONE

100g Portare a bollore panna e latte, nel frattempo unire tuorlo e zucchero.  
100g Aggiungere il composto di tuorlo alla panna e latte, e cuocere a 82°C.  
40g Unire il Lilly Neutro, Sinfonia Cioccolato Bianco e il Fruttidor Ciliegia tiepido,  
10g mixare il tutto.  
150g Versare negli stampi di silicone per inserti.  
20g  
300g

## MOUSSE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

panna  
acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

### PREPARAZIONE

500g Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.  
100g Unire delicatamente la Joypaste.  
100g  
75g

## GELATINA ALL'AMARENA

---

### INGREDIENTI

acqua - calda

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

RIFLEX POWDER NEUTRAL

### PREPARAZIONE

50g Portare a ebollizione l'acqua, aggiungere il Fruttidor e mixare,  
100g Riscaldare a 90°C. unire il Riflex e mixare.  
30g Versare in un silicone rettangolare o stampo in acciaio, mantenendo uno spessore di 3mm.  
Raffredare 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