

PENSIERO DI NATALE

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.

 ${\tt 40g \ \ Unire\ il\ Lilly\ Neutro,\ Sinfonia\ Cioccolato\ Bianco\ e\ il\ Fruttidor\ Ciliegia\ tiepido,}}$

10g mixare il tutto.

150g Versare negli stampi di silicone per inserti.

20g

300g

MOUSSE AL PISTACCHIO

PREPARAZIONE

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

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

acqua - calda

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

RIFLEX POWDER NEUTRAL

Sog Portare a ebolizzione l'acqua, aggiungere il Fruttidor e mixare,
Riscaldare a 90°C. unire il Riflex e mixare.

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