



PENSIERO DI NATALE

chef Livello intermedio

BISCUIT ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

pasta d'arancia candita

PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria a media velocità: 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 bollire 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

LILY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PREPARAZIONE

500g Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenendola morbida.

100g Unire delicatamente la Joypaste.

100g

75g

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

acqua - calda

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

RIFLEX POWDER NEUTRAL

PREPARAZIONE

50g Portare a ebolizione l'acqua, aggiungere il Fruttidor e mixare,

100g Riscaldare a 90°C. unire il Reflex 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