

MONO CUORE - FESTA DELLA MAMMA

Livello intermedio

Ricetta per creare una monoporzione a forma di cuore per la Festa della Mamma.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER CIOCCOLATO AL LATTE

Delinoisette	500g
Farina - debole	50g
Vigor baking	4g
Amido di mais	30g
Burro 82% m.g. - fuso	80g
Reno X Latte 33,6% - fuso a 45°C	150g

- Miscelare gli elementi secchi.
- Unire gli albumi e miscelare a mano.
- Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.
- Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.
- Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.
- Far raffreddare e stampare con coppapasta tondo del diametro di 4 cm.

GELIFICATO AL LAMPONE

Purea lampone	500g
Lilly Neutro	100g
Destrosio	12g

- Scaldare la purea
- Aggiungere gli altri ingredineti e frullare
- Colare negli inserti e abbattere

irca GROUP Extraordinary made simple.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

Reno X Latte 33,6%	200g
Panna 35% m.g. - 1- calda	65g
Acqua - 1	65g
Panna 35% m.g. - 2- fredda	200g
Lilly Neutro	35g
Acqua - 2-fredda	35g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.
- Colare negli stampi aggiungere l'inserto e abbattere.

COMPOSIZIONE FINALE

Colorglaze Red	qb

- Una volta che la mono è abbattuta sformare dagli stampi e glassare con Colorglaze Red.
- Decorare a piacere con Lamponi e decorazioni Dobla.