



CESTINO DI BOSCO

👨‍🍳 Livello intermedio

Una creazione del pastry chef Davide Lista, dove **Fruttidor Frutti di Bosco** regala un cuore ricco e vibrante a questo elegante dessert. L'intensità del cioccolato si unisce alla freschezza dei frutti di bosco, dando vita a un raffinato equilibrio di consistenze e sapori.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PAIN DE GENES

Mogador premium

Zucchero

Uova

Farina tipo 00

Vigor Baking

Olio di semi

Latte

Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon

200g

90g

230g

5g

5g

60g

50g

5g

- Miscelare in un mixer il Mogador Premium con lo zucchero e le uova.
- Setacciare le polveri.
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mixare
- Cuocere in una teglia 30cm x 40cm, a 180 gradi per 10 minuti circa, tagliare un disco del diametro dello stampo in silicone

NAMELAKA COLATA AL MASCARPONE E KIRSCH

Latte Intero

Glucosio

Lilly neutro

Joygelato mascarpone

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

Panna 35% m.g.

Kirsch

200g

10g

45g

16g

340g

250g

40g

- Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la panna fredda, aggiungere il liquore.
- Colare nello stampo da inserto ed abbattere di temperatura

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

Fruttidor Frutti di bosco

Lilly neutro

Acqua

250g

50g

50g

- Scaldare il Fruttidor, aggiungere il Lilly Neutro e colare negli stampi da inserto sopra la namelaka congelata, abbattere di temperatura

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Reno X fondente 54,5%

Panna 35% m.g. - 1-calda

Acqua - 1-calda

Panna 35% m.g. - 2-fredda

Lilly neutro

Acqua - 2-freddo

200g

50g

110g

200g

30g

30g

- 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.

MASSA DA SPRUZZO FONDENTE

Reno X fondente 54,5%

Burro di cacao

100g

100g

- Miscelare gli ingredienti fusi e spruzzare a 30 gradi circa

COMPOSIZIONE FINALE

- Versare per metà stampo la mousse al cioccolato fondente, inserire l'inserito formato da gelificato ai frutti di bosco e namelaka al mascarpone.
- Versare la restante mousse, chiudere con il *pain de genes*, abbattere di temperatura.
- Spruzzare con la massa spruzzo e decorare con frutti di bosco freschi