



# CAPPELLO ROSSO & BIANCO INCANTO

👨‍🍳 Livello base

Due monoporzioni natalizie, due interpretazioni della stessa idea di eleganza. **Cappello Rosso** sorprende con un cuore cremoso alla cannella e una copertura al cioccolato; **Bianco Incanto** abbina invece la delicatezza del pistacchio al cioccolato bianco. Forme essenziali, consistenze morbide e finiture vellutate per una proposta di pasticceria raffinata e contemporanea.



RICETTA CREATA DA:

**Davide Lista**

Pasticciere

## IMPASTO

### DOLCE MONACA

Uova  
Acqua

1000g  
1100g  
400g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a temperatura ambiente, fino a ottenere una consistenza ben montata. Dressare su teglia con carta forno dei ciuffi di 4/5 cm. Cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

## ALTERNATIVA 1: NAMELAKA ALLA CANNELLA

Panna  
Acqua  
LILLY NEUTRO  
CHOCOCREAM CINNAMON  
Panna

150g  
40g  
40g  
250g  
200g

Realizzare una ganache con i primi 4 ingredienti. Aggiungere la panna fredda, lasciare cristallizzare in frigorifero e montare una volta ben fredda.

## ALTERNATIVA 2: NAMELAKA AL PISTACCHIO

Panna  
Acqua  
LILLY NEUTRO  
CHOCOCREAM PISTACCHIO  
Panna

150g  
40g  
40g  
250g  
200g

Realizzare una ganache con i primi 4 ingredienti. Aggiungere la panna fredda, lasciare cristallizzare in frigorifero e montare una volta ben fredda.



Extraordinary  
made simple.

## ALTERNATIVA 2: COPERTURA BIANCA AL CIOCCOLATO

### CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

Burro di cacao Bianco

qb

qb

Sciogliere a 35°C e intingere in modo uniforme le monoporzioni.

## ALTERNATIVA 1: COPERTURA ROSSA AL CIOCCOLATO

### CHOCOSMART CIOCCOLATO

Burro di cacao Rosso

qb

qb

Sciogliere a 35°C e intingere in modo uniforme le monoporzioni.

## COMPOSIZIONE FINALE

### **Versione Cannella**

Farcire la monoporzione con la namelaka alla cannella montata, e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO. Una volta coperta, spruzzare con burro di cacao rosso.

### **Versione Pistacchio**

Farcire la monoporzione con la namelaka al pistacchio montata, e ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO. Una volta coperta, spruzzare con burro di cacao bianco.



Extraordinary  
made simple.