

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	1000g	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.
Uova	1100g	
Acqua	400g	

ALTERNATIVA 1: NAMELAKA ALLA CANNELLA

Panna	150g	Realizzare una ganache con i primi 4 ingredienti. Aggiungere la panna fredda, lasciare cristallizzare in frigorifero e montare una volta ben fredda.
Acqua	40g	
Lilly neutro	40g	
Chococream Cinnamon	250g	
Panna	200g	

ALTERNATIVA 2: NAMELAKA AL PISTACCHIO

Panna	150g	Realizzare una ganache con i primi 4 ingredienti. Aggiungere la panna fredda, lasciare cristallizzare in frigorifero e montare una volta ben fredda.
Acqua	40g	
Lilly Neutro	40g	
Chococream Pistacchio	250g	
Panna	200g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

ALTERNATIVA 1: COPERTURA ROSSA AL CIOCCOLATO

Chocosmart Cioccolato	qb	Sciogliere a 35°C e intingere in modo uniforme le monoporzioni.
Burro di cacao Rosso	qb	

ALTERNATIVA 2: COPERTURA BIANCA AL CIOCCOLATO

Chocosmart Cioccolato Bianco	qb	Sciogliere a 35°C e intingere in modo uniforme le monoporzioni.
Burro di cacao Bianco	qb	

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.