

DORÉ

Livello base

La silhouette di un dolce simbolo delle feste veste un cuore morbido e aromatico, arricchito da una corazza golosa impreziosita d'oro. Un contrasto sorprendente tra calore speziato, note fruttate e un'elegante finitura.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER NOCCIOLA E SPEZIE

Delinoisette	550g
Vigor Baking	4g
Farina	50g
Burro	375g
Amido di mais	50g
Albumi	370g
Burro	120g
Mix di spezie (cannella, anice, noce moscata, ...)	20g

Miscelare le polveri, aggiungere gli albumi e infine il burro fuso. Versare l'impasto negli appositi stampi (a forma di mini pandoro). Cuocere a 170°C per 15 minuti circa.

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

Fruttidor Frutti di bosco	250g
Lilly Neutro	50g
Acqua	50g

Scaldare la composta di frutta ai frutti di bosco e aggiungere Lilly Neutro e acqua. Versare in stampi a semisfera e congelare.

COPERTURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

Reno X Latte 33,6%	80g
In alternativa	
Chocosmart Cioccolato Latte	
Olio di semi	10g
Burro di cacao	10g

Miscelare tutti gli ingredienti e scaldare fino a una temperatura di 30°C. Intingere i pandorini.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare la semisfera di gelificato sui pandorini intinti nella copertura.

irca GROUP

Extraordinary made simple.