



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

Vigor Baking

Farina

Burro

Amido di mais

Albumi

Burro

Mix di spezie (cannella, anice, noce moscata, ...)

550g

4g

50g

375g

50g

370g

120g

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

Lilly Neutro

Acqua

250g

50g

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%

In alternativa

Chocosmart Cioccolato Latte

Olio di semi

Burro di cacao

80g

10g

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.



Extraordinary
made simple.