



## SPIRIT

### MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÉ ALLE MANDORLE

---

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - T° AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

MANDORLE AFFETTATE - DA COSPARGERE SUL ROLLE' PRIMA DI INFORNARE

##### PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti (tranne le mandorle) in planetaria con la frusta a velocità media per 10-12 minuti.
- g 600
- g 50 Successivamente unire delicatamente le mandorle.
- g 150 Distribuire uniformemente la miscela su teglia con carta da forno ad uno spessore di 8 mm. Quindi cuocere per 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.
- Dopo la cottura lasciare raffreddare per alcuni minuti e successivamente coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione.
- Conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

#### GELIFICATO AL CALVADOS

---

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

CALVADOS

ACQUA

##### PREPARAZIONE

- g 130 Disciogliere il LILLY NEUTRO nel acqua tiepida, quindi unire il calvados e miscelare.
- g 100 Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.
- g 400

## MOUSSE ALLA MELA VERDE

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Miscelare l'acqua tiepida con il LILLY NEUTRO e la JOYPASTE MELA VERDE.
JOYPASTE MELA VERDE	g 150	Unire il composto ottenuto alla panna semi-montata, miscelando delicatamente.
ACQUA	g 200	
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 1.000	

## GLASSA AL CARMELLO

---

INGREDIENTI	
MIRROR CAMEL	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Prendere lo stampo in silicone e riempirlo per metà con la mousse alla mela verde.

Inserire il gelificato al calvados (ancora congelato) e terminare con uno strato di rollé.

Mettere il dolce in abbattitore a -30°C.

Una volta congelato rimuovere il dolce dallo stampo e glassare con la glassa al caramello scaldata a 55°C.

Decorare con una pipetta contenente il calvados.