



## MY LADY

### BISCUIT

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 300
UOVA INTERE	g 360
MIELE	g 30

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10 minuti a media velocità.  
Stendere su teglia (60x40) e cuocere a 200-210° per 6-8 minuti in forno statico.

### COMPOSTA AL MANGO

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

#### PREPARAZIONE

Reidratare il Lilly Neutro con l'acqua tiepida miscelando con frusta.  
Unire al Fruttidor e mescolare bene.  
Versare nello stampo da inserto e abbattere in negativo.

## BAVARESE AL SINFONIA BIANCO E LIME

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 225
TUORLI	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 12
LATTE INTERO	g 65
PANNA 35% M.G.	g 75
PANNA 35% M.G.	g 225
LILLY NEUTRO	g 35
ZESTE DI LIME	2

### PREPARAZIONE

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e i 75gr di panna e portare il tutto a 84° mescolando con una frusta.

Aggiungere il cioccolato bianco e il lime e mixare bene.

Montare i 225 gr di panna con il Lilly.

Incorporare la panna montata alla crema inglese al cioccolato in più riprese.

## MOUSSE ALLE FRAGOLE

---

### INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA	g 75
LATTE INTERO	g 115
PANNA 35% M.G.	g 375

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Versare sulla composta al mango e congelare.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO	

## COMPOSIZIONE FINALE

Coppare il biscuit utilizzando un anello di acciaio del diametro 14, quindi spalmare con l'aiuto di una spatola a gomito il Pralin Delicrisp Blanc e freddare .

Nel frattempo, preparare l'inserto stratificando la composta di mango e la mousse alle fragole, congelare bene.

Colare dunque la bavarese al cioccolato bianco in un anello di acciaio "tamburato" con pellicola per circa la metà dell'altezza.

Posizionare l'inserto al centro, continuare a versare altra bavarese fino quasi all'orlo dell'anello e infine chiudere con il biscuit lasciando il croccante in superficie.



### RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF