

PESCA & YOGURT

PASTICCERIA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





DACQUOISE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 400	Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero.
ALBUME	g 250	Aggiungere le polveri e miscelare gentilmente con una spatola.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60	Dressare su carta forno con spatola o con l'ausilio di una raplette.
FARINA "DEBOLE"	g 100	Spolverare con zucchero a velo e infornare a 190°C per 10-12 minuti, dopodiché abbattere.

CREMOSO ALLA PESCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 100	Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.
LATTE 3.5% M.G.	g 100	Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.
TUORLI D'UOVO	g 40	Disciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10	immersione.
LILLY NEUTRO	g 20	Inserire il FRUTTIDOR ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 31,50% sempre continuando ad
FRUTTIDOR PESCA - SCALDATO A 40°C	g 300	emulsionare.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 40°C	g 150	Colare all'interno degli stampi prescelti ed abbattere.



MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY YOGURT	g 200	Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua.
ACQUA	g 500	Incorporare gradualmente la panna semi montata.
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 600	

CROCCANTINO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C	Q.B.	Con l'aiuto di una spatola, spalmare uno strato sottile sopra la dacquoise.

FINITURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare uno strato sottile di mousse nello stampo o quadro prescelto.

Inserire il cremoso ed altra mousse.

Quindi un altro cremoso ed uno strato sottile di mousse.

Terminare con la dacquoise spalmata di PRALINE DELICRISP BLANC.

Abbattere in negativo prima di sformare.

Stendere uno strato sottile di BLITZ ICE TOP sulla superficie del dolce e decorare a piacere.

