



## JOKER

### MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÉ

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

g 500

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 650

ZUCCHERO INVERTITO

g 60

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere in forno a 210°C per 8 minuti circa con valvola chiusa.

#### MOUSSE ALLA RICOTTA

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

g 200

JOYPASTE RICOTTA

g 100

ACQUA - TIEPIDA

g 200

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 1000

##### PREPARAZIONE

Miscelare i primi tre ingredienti con frusta fino a ottenere una struttura omogenea.

Aggiungere la panna in 2-3 riprese fino a ottenere una mousse cremosa.

#### INSERTO ALLA FRUTTA

##### INGREDIENTI

JOYFRUIT FICO VERDE

Q.B.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli stampi da monoporzione con la mousse.

Realizzare con l'aiuto di una spatola un incavo e inserire del JOYFRUIT, coprire l'inserito con altra mousse e chiudere con un disco di rollè.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare e glassare le monoporzioni.

Posizionarle su dei dischi di frolla e decorare a piacere.

### RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF