



## CREMOSA LETTERA D'AMORE

### PAIN DE GENES AL LIME

#### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 200
ZUCCHERO	g 90
UOVA	g 230
FARINA TIPO 00	g 60
VIGOR BAKING	g 5
OLIO DI SEMI	g 60
LATTE	g 50
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN - GESARIN	g 24
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 5
TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.  
Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, disponendo un po di tutta frutta frutti di bosco, a 180 gradi per 10 minuti  
Coppare dei dischetti del diametro di 3 cm circa.

### GELIFICATO AL MELOGRANO

#### INGREDIENTI

PUREA DI MELOGRANO RAVIFRUIT	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

#### PREPARAZIONE

Riscaldare la purea e mixare con il Lilly neutro Versare all'interno di stampi a sfera del diametro di 3cm Abbattere a -40 gradi.

## GANACHE MONTATA BAILEYS E MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE	g 240
BAILEYS	g 515
GLUCOSIO	g 65
LEVOSUCROL	g 65
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 585
PANNA	g 666
MASCARPONE	g 1333
GELATINA ANIMALE	g 10
ACQUA - PER GELATINA	g 50

### PREPARAZIONE

Scaldare il latte con gli zuccheri, la gelatina idratata. Aggiungere il cioccolato continuando a mixare. Aggiungere il Baileys. Successivamente la panna ed il mascarpone. Lasciare riposare in frigorifero una notte coperta.

## GUSCIO AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 100
BURRO DI CACAO	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti e utilizzare a 35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Semimontare la ganache in planetaria. Inserire con un sac a poche la ganache in uno stampo a sfera del diametro di 5cm fino a metà. Disporre l'insero di melograno congelato, continuare con altra ganache e chiudere con un dischetto di pain de genes. Abbattere a -40 gradi.

Sformare dallo stampo e conservare a -20 gradi.

Glassare con la glassa al cioccolato al latte, raffreddare nuovamente e spruzzare con burro di cacao rosso a 28/29 gradi.

Decorare con Dobra: Hot lips Heart lace dark Love letter Rose 2D lid glossy red.

### RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

