



IGLOO ALLO YOGURT

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

GELIFICATO AL MANGO E LIME

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO
ACQUA
LILLY NEUTRO
SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA

g 200
g 40
g 40
g 1

PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida e LILLY NEUTRO; unire il FRUTTIDOR e la scorza di lime grattugiata, quindi miscelare.
Riempire gli stampi per l'inserto a 1/2 sfera del diametro di 4cm.
Mettere in abbattitore per il completo congelamento.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
PANNA 35% M.G.
ACQUA
YOGURT GRECO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 30
g 250
g 30
g 50
g 1

PREPARAZIONE

Miscelare acqua tiepida, LILLY NEUTRO; unire lo yogurt, poi la panna semi montata, miscelando delicatamente.
Riempire gli Igloo DOBLA (ancora nel loro contenitore) fino a 1/2 dell'altezza e inserire il gelificato congelato; chiudere rasando con la mousse e un sottilissimo strato di rollé.
Porre in refrigeratore (può essere conservato in freezer).

MARSHMALLOW AL COCCO

INGREDIENTI

TOP MERINGUE

g 165

PREPARAZIONE

Montare TOP MERINGUE ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti ad alta velocità

ACQUA - (1)

LILLY NEUTRO

ACQUA - (2)

COCCO RAPÈ O FARINA DI COCCO

g 80

g 20

g 20

Q.B.

fino ad ottenere una meringa ben stabile.

Idratare l'acqua (2) con LILLY NEUTRO miscelando bene con frusta.

Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla alla restante meringa e miscelare.

Stendere del cocco rapè su una teglia con carta da forno, poi dressare il marshmallow con sac à poche munito di bocchetta liscia, formando delle basi arrotondate che abbiano lo spazio per gli igloo, 3 o 4 porzioni.

Cospargere con altro cocco rapè.

Lasciare riposare per almeno 2-3 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire i Dobra Igloo Coupole (ancora nel loro contenitore) con la mousse allo yogurt fino a 1/2 dell'altezza, poi inserire il gelificato congelato.

Chiudere rasando la mousse e un sottilissimo strato di rollé.

Porre in frigorifero (può essere conservato in freezer).

Posizionare gli Igloo secondo il numero di porzioni sopra il Marshmallow.

Decorare con Dobra Snowflake e Merry Christmas Seal.