



MELA DELLA DISCORDIA

MONOPORZIONE MODERNA AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA SENZA GLUTINE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G.

FARINA DI MANDORLE

ZUCCHERO A VELO

g 250

g 187.5

g 180

g 180

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

Laminare allo spessore di 3 mm e ricavare dei rettangoli di 5x9 cm.

Depositarli sui tappetini di silicone forati e cuocerli a 180°C per 8 minuti.

MOUSSE ALLA MELA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

ACQUA

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE MELA VERDE

g 200

g 200

g 1000

g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA - FRULLATO - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 200
g 40
g 40

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45°C
COLORANTE - IDROSOLUBILE VERDE

Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo per monoporzioni a 3/4 con la mousse alla mela.

Inserire il gelificato e velare con ulteriore mousse.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sformare le monoporzioni e glassarle con il MIRROR colorato.

Posizionarle sui fondi di frolla e decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE