



PENSIERO DI NATALE

BISCUIT ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE
PASTA D'ARANCIA CANDITA

g 500
g 600
g 160

PREPARAZIONE

Montare in planetaria a media velocita: IRCA GENOISE e le uova, per almeno 8-10 minuti.
Unire la pasta all'arancia delicatamente.
Stendere su teglie con carta forno, stendendo uno strato alto 5 mm.
Cospargere con le mandorle affettate e cuocere in forno a 200-220°C per pochi minuti.
Appena freddo tenere coperto con dei teli di plastica.

CREMOSO AMARENE E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA
LATTE INTERO
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

g 100
g 100
g 40
g 10
g 150
g 20
g 300

PREPARAZIONE

Portare a bollore panna e latte, nel frattempo unire tuorlo e zucchero.
Aggiungere il composto di tuorlo alla panna e latte, e cuocere a 82°C.
Unire il Lilly Neutro, Sinfonia Cioccolato Bianco e il Fruttidor Ciliegia tiepido, mixare il tutto.
Versare negli stampi di silicone per inserti.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 75

PREPARAZIONE

Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.

Unire delicatamente la Joypaste.

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

ACQUA - CALDA	g 50
FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	g 100
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 30

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione l'acqua, aggiungere il Fruttidor e mixare,

Riscaldare a 90°C. unire il Reflex e mixare.

Versare in un silicone rettangolare o stampo in acciaio, mantenendo uno spessore di 3mm.

Raffredare in positivo

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi a 1/2 e poi inserire il cremoso ancora congelato.

Riempire con altra Mousse e chiudere con il biscuit tagliato leggermente più piccolo dello stampo. Abbattere per poter estrarre.

Spruzzare con miscela di Cioccolato bianco, burro di cacao e colorante bianco.

Adagiare la gelatina all'amarena e decorare con le decorazioni di cioccolato DOBLA

77851 Curvy bow