



TATIN D'ARTISTA

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CAMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

LILLY CAMEL

ACQUA

g 500

g 100

g 150

PREPARAZIONE

Reidrattare il LILLY con l'acqua e miscelare delicatamente alla panna, fino a ottenere una struttura morbida.

Riempire gli appositi tubetti e sigillarli.

MELE CAMELATE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX

JOYTOPPING CAMELLO

g 1000

g 100

PREPARAZIONE

In uno stampo di silicone versare il topping, poi disporre il FRUTTIDOR in maniera compatta e omogenea.

Cuocere in forno a 180°C per 20 min.

A cottura ultimata abbattere fino a completo congelamento.

COMPOSIZIONE FINALE

Ritagliare un pezzo di pasta sfoglia, già cotta, a forma di tavolozza e disporlo al centro del piatto.

Porzionare a misura la mela caramellata e appoggiarla sopra la sfoglia.

Decorare con il tubetto di mousse e una fetta di mela disidratata.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE