



## CUBE

### MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PAIN DE GENES

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
FARINA "DEBOLE"  
VIGOR BAKING  
BURRO LIQUIDO

##### PREPARAZIONE

g 500 Scaldare la pasta di mandorle al microonde fino a 40 C , mettere in planetaria e girare con frusta  
g 500 ed aggiungere gradualmente le uova a temperatura ambiente.  
g 90 Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la farina e il baking  
g 8 precedentemente setacciati.  
g 120 Aggiungere per ultimo il burro liquido.  
Colare 1 cm di impasto in una teglia 30x40 con carta da forno  
Cuocere in forno ventilato a 180 C valvola aperta per 9-10 minuti.  
Abbatere subito dopo la cottura fino a completo indurimento.

#### GEL LAMPONE

---

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

##### PREPARAZIONE

g 200 Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .  
g 30 Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in congelatore  
g 30 Una volta raffreddato tagliare in cubi da 2 cm.

#### CHANTILLY AL MASCARPONE

---

##### INGREDIENTI

##### PREPARAZIONE

PANNA  
LILLY NEUTRO  
ACQUA  
JOYGELATO MASCARPONE

g 500  
g 100  
g 100  
g 45

Mischiare la panna con joygelato mascarpone e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.

Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare .

In uno stampo quadrato per inserto(SF105) colare una parte di chantilly al mascarpone e inserire al centro il cubo di gel al lampone, terminare con altra chantilly fino ad arrivare a 3/4 dello stampo.

Congelare in abbattitore.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO RENO 58%

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%  
PANNA 35% M.G. - TIEPIDA  
PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 500  
g 300  
g 700  
g 60  
g 60

### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache .

Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Colare una parte di mousse al cioccolato fondente nello stampo quadrato (SF104)

Inserire l'inserito di chantilly al mascarpone e gelatina al lampone al centro dello stampo.

Coprire con altra mousse e terminare con il pain de genes e congelare.

Sformare dallo stampo la monoporzion e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 50°C.

Decorare con triangoli di cioccolato bianco e latte .

## RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF