



CIRCLE

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURE AMBIENTE	g 300
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

GELATINA ALLA PESCA E VANIGLIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA	g 200
ACQUA CALDA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

MOUSSE ALLA MORA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA FREDDA	g 100
JOYPASTE MORA	g 55

PREPARAZIONE

Unire i primi 3 ingredienti in planetaria e semi montare. Aggiungere per ultimo la JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente

MOUSSE AL BIANCOMANGIARE

INGREDIENTI

MANDORLE BIANCHE	g 138
ZUCCHERO SEMOLATO	g 138
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10
LATTE FRESCO INTERO - CALDO	g 600
SOVRANA	g 20
LILLY NEUTRO	g 70
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 700

PREPARAZIONE

Macinare le mandorle con lo zucchero ed intanto Portare a bollire il latte e la JOYPASTE VANIGLIA , poi mettere in infusione a caldo per alcune ore .

Passare al setaccio maglie fini il liquido . Deve risultare 600 gr (aggiungere latte nel caso).

Sciogliere la SOVRANA nel latte caldo e portare a 84°c . Aggiungere il LILLY NEUTRO e mescolare e raffreddare fino a 28°C circa.

Unire la panna semi montata senza smontare il composto.

STEP 5

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

Q.B. glassare con MIRROR NEUTRO scaldato a 50°C e decorare.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di 12 cm in silicone colare la gelatina alla pesca e vaniglia.Abbattere.

In uno stampo di 14 cm in silicone appoggiare sul fondo la gelatina indurita e colare la mousse alla mora e abbattere.

In uno stampo di 18 cm appoggiare sul fondo il disco di mousse e gelatina e colare la mousse al biancomangiare .

Coppare il pan di spagna e passare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGE ed inserirlo per ultimo all'interno dello stampo con la mousse. Abbattere.

Sformare dallo stampo e glassare con MIRROR NEUTRO scaldato a 50°C e decorare.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE