



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli
UOVA INTERE - TEMPERATURE AMBIENTE	g 300	stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°c.
ACQUA	g 100	

GELATINA ALLA PESCA E VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR PESCA	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli
ACQUA CALDA	g 30	stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°c.
LILLY NEUTRO	g 30	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5	

MOUSSE ALLA MORA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G FREDDA	g 500	Unire i primi 3 ingredienti in planetaria e semi montare. Aggiungere per ultimo la JOYPASTE
LILLY NEUTRO	g 100	MORA e miscelare delicatamente
ACQUA FREDDA	g 100	
JOYPASTE MORA	g 55	



MOUSSE AL BIANCOMANGIARE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MANDORLE BIANCHE	g 138	Macinare le mandorle con lo zucchero ed intanto Portare a bollore il latte e la JOYPASTE
ZUCCHERO SEMOLATO	g 138	VANIGLIA, poi mettere in infusione a caldo per alcune ore.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10	Passare al setaccio maglie fini il liquido . Deve risultare 600 gr (aggiungere latte nel caso).
LATTE FRESCO INTERO - CALDO	g 600	Sciogliere la SOVRANA nel latte caldo e portare a 84°c . Aggiungere il LILLY NEUTRO e
SOVRANA	g 20	mescolare e raffreddare fino a 28°C circa.
LILLY NEUTRO	g 70	Unire la panna semi montata senza smontare il composto.
PANNA 35% M.G SEMI-MONTATA	g 700	

STEP 5

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR NEUTRAL	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

