FUNGO

GELATINA ALLA MELA E CANNELLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA CALDA	g 40
CANNELLA IN POLVERE	g 0,5

PREPARAZIONE

Scaldare al microonde l'acqua , scioglierci il lilly neutro ed infine aggiungere il fruttidor mela e la cannella in polvere. Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e congelare.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE	g 190
PANNA 35% M.G.	g 190
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
LILLY NEUTRO	g 40
TUORLO D'UOVO	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 350

PREPARAZIONE

Portare a bollore latte e panna, versare sui tuorli sbattuti con lo zucchero, unire il tutto e cuocere a 84°C.

Sciogliere il lilly neutro all'interno della crema calda e terminare con il cioccolato al latte ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Colare in stampo a semisfera e congelare.

MOUSSE ALLA NOCE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 500

PREPARAZIONE

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE

LILLY NEUTRO	g 120	e miscelare delicatamente. Riempire lo stampo di silicone a semisfera fino a metà, aggiungere
JOYPASTE NOCE	g 80	l'inserto di cremoso , altra mousse e livellare.
ACQUA FREDDA	g 100	Colare all'interno dello stampo a cilindro la mousse , inserire la gelatina alla mela e cannella e terminare con altra mousse. Chiudere con un disco di PRALIN DELICRISP CLASSIC. Porre in congelatore tutti e 2 gli stampi fino a congelamento.

GLASSATURA

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO	g	Glassare con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dagli stampi le mousse , la cupola glassarla con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C, il gambo invece grattarlo per creare le venature classiche del fungo e spruzzare con colore spray marrone chiaro .

Appoggiare la cupola glassata sopra il gambo .

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE