



## 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 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  
JOYPASTE NOCE  
ACQUA FREDDA

g 120 e miscelare delicatamente. Riempire lo stampo di silicone a semisfera fino a metà, aggiungere  
g 80 l'inserto di cremoso , altra mousse e livellare.  
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

### PREPARAZIONE

g Glassare con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C

### 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