

# THE RING

## MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### FROLLA LINZER

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
HEIDICAKE	g 500	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 150	amalgamato.
UOVA	g 120	Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 4mm, abbattere in positivo poi
FARINA "DEBOLE"	g 100	stampare con il coppapasta tondo dei dischetti ø7 cm da appoggiare su teglia con tappetino
CANNELLA IN POLVERE	g 5	microforato e cuocere a 180°C per 10-15 minuti circa.

## SEMISFERA DI MELE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 500	Mescolare i due fruttidor alla frutta con Lilly reidratato con il succo di lime ed acqua, mixare
FRUTTIDOR MELA 70%	g 500	leggermente e colare all'interno di stampi a semisfera di silicone ø4 cm.
SUCCO DI LIME	g 100	Abbattere, smodellare, gelatinare con BLITZ e posizionare sul fondo di frolla Linzer.
ACQUA	g 50	
LILLY NEUTRO	g 150	



#### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE E

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G. GLUCOSIO LILLY NEUTRO SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% MASCARPONE	g 230 g 10 g 40 g 335 g 120	Portare a bollore il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO quindi il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.  Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.  Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.  Montare il giorno seguente in planetaria con frusta
PANNA 35% M.G.  JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 100 g 10	

## **CREMA AL LIMONE**

#### INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Appoggiare la semisfera di mele&albicocche al centro del disco di frolla Linzer.

Realizzare tutt'intorno dei ciuffi, con bocchetta liscia, di namelaka al cioccolato bianco e mascarpone.

Appoggiare un anello di cioccolato bianco sopra i ciuffi di namelaka e finire con alcune gocce di CREMIRCA LIMONE e foglioline di menta.

