



SANTA'S HAT MONOPORZIONE

MONOPORZIONE NATALIZIA A FORMA DI CAPPELLO DI BABBO NATALE AL LAMPONE E CIOCCOLATO BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	-Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.
FARINA DI MANDORLE	g 100	-Porre in frigorifero per almeno 2 ore.
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200	-Stendere allo spessore di 2 millimetri e formare dei dischi di 7 cm di diametro.
UOVA	g 50	-Cuocere fino a completa doratura. Far raffreddare bene e tenere da parte.
SALE	g 2	

FINANCIER ALLE MANDORLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 550	-Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano.
FARINA TIPO 0	g 50	-Unire il burro fuso e miscelare bene.
AMIDO DI MAIS	g 50	-Riempire degli stampi in silicone tondi con diametro 5 cm con altezza 1,5 cm e cuocere per 10
VIGOR BAKING	g 4	minuti a 180-190°C con valvola chiusa.
ALBUMI	g 370	
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120	

INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

- Q.B. -Preparare dei fogli di Pralin delicrisp precedentemente scaldato e tirato tra due fogli di carta da forno (strato di 2 mm).
-Metterli prima in frigorifero, poi copparli con coppapasta da 5 cm e conservarli in congelatore per un successivo inserimento nella monoporzione.

INSERTO GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 250

g 40

g 40

PREPARAZIONE

- Miscelare con frusta Lilly ed acqua, aggiungere Fruttidor lampone e miscelare bene.
-Versare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di circa 1 centimetro e mettere in abbattitore.

INSERTO MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

PANNA 35% M.G.

ACQUA

g 200

g 45

g 275

g 125

PREPARAZIONE

- Semimontare la panna in planetaria, a parte miscelare l'acqua con il Lilly neutro e Fruttidor Lampone.
-Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.
-Dressare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di 1 cm e mettere in abbattitore.

MARSHMALLOW MERINGUE AL COCCO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

TOP MERINGUE
ACQUA - (1)
LILLY NEUTRO
ACQUA - (2)

g 165
g 80
g 20
g 20

-Montare Top meringue ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti ad alta velocità fino ad ottenere una meringa ben stabile.

-Idratare l'acqua (2) con Lilly neutro miscelando bene con frusta. Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla alla restante meringa e miscelare.

-Su una teglia con carta da forno stendere del cocco rapè e dressare il marhmallow con sac poche munito di bocchetta liscia con diametro 6 mm, formando dei lunghi cilindri.

-Dressare anche dei piccoli ciuffetti che serviranno come ciuffo del cappello. Cospargere il tutto con dell'ulteriore cocco rapè, farlo aderire bene su tutto il marshmallow e lasciare riposare per almeno 1 ora.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G. - (1)
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 300
g 150
g 350
g 50
g 50

PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato bianco a 45°C, aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

-A parte montare panna (2), acqua e Lilly neutro ottenendo una consistenza morbida.

-Incorporare la panna appena montata alla ganache miscelando delicatamente.

-Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

GLASSATURA A SPECCHIO

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare la mousse al cioccolato bianco in stampi in silicone per monoporzione a forma di cappello per circa metà stampo
- Inserire nel centro il gelificato al lampone ed la mousse al lampone
- Dressare altra mousse al cioccolato bianco lasciando uno spazio di circa 1 centimetro
- Inserire il financier alla mandorla e cioccolato ed il disco di croccante al caramello salato a chiudere
- Mettere in abbattitore fino a completo congelamento
- Sformare le monoporzioni e ricoprire con Mirror Lampone precedentemente scaldato a 50°C
- Appoggiarli sui dischi di frolla
- Decorare il bordo e la punta con una striscia ed un pallino di marshmallow al cocco, far aderire al bordo di ogni monoporzione una SANTA BELT BUCKLE MINI Dobl.

RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE