

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 5	O -Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.
FARINA DI MANDORLE g 1	O -Porre in frigorifero per almeno 2 ore.
BURRO 82% M.G MORBIDO g 2	O -Stendere allo spessore di 2 millimetri e formare dei dischi di 7 cm di diametro.
UOVA g 5	-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		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	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		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 250	-Miscelare con frusta Lilly ed acqua, aggiungere Fruttidor lampone e miscelare bene.
LILLY NEUTRO	g 40	-Versare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di
ACQUA	g 40	circa 1 centimetro e mettere in abbattitore.
INSERTO MOUSSE AL LAMPONE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 200	-Semimontare la panna in planetaria, a parte miscelare l'acqua con il Lilly neutro e Fruttidor
LILLY NEUTRO	g 45	Lampone.
PANNA 35% M.G.	g 275	-Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.
ACQUA	g 125	-Dressare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato c
		1 cm e mettere in abbattitore.

INGREDIENTI



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		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 300	-Fondere il cioccolato bianco a 45°C, aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad

INUNEVIEN	Ш		

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 300	-Fondere il cioccolato bianco a 45°C, aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad
PANNA 35% M.G (1)	g 150	ottenere una ganache morbida ed omogenea.
PANNA 35% M.G (2) SEMI-MONTATA	g 350	-A parte montare panna (2), acqua e Lilly neutro ottenendo una consistenza morbida.
ACQUA	g 50	-Incorporare la panna appena montata alla ganache miscelando delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 50	-Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la
		panna ed aggiungerla in due volte.

GLASSATURA A SPECCHIO

INGREDIENTI

Q.B. MIRROR LAMPONE



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 Dobla.

RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

