



SCRIGNO

MONOPORZIONE REALIZZATA CON FILLABLE DOBLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA
FARINA DI MANDORLE

PREPARAZIONE

g 500 Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la farina setacciata.
g 175 Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.
g 50 Laminare la pasta a 2mm e lasciate riposare qualche ora in frigo.
g 50 Con il coppa pasta ritagliare della misura necessaria.
Cuocere a 165°C per 8 min.
Con gli scarti realizzare un crumble.
Cuocere a 165°C per 8 min.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 100 Scaldare latte con JOYPASTE a 85°C.
g 5 Aggiungere il LILLY e emulsionare.
g 15 Unire al cioccolato ed emulsionare.
g 170 Sempre emulsionando aggiungere la panna liquida fredda.
g 200 Far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare la chantilly in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

Dressare all'interno del RED HEART COUPOLE DOBLA un leggero strato di chantilly.

Inserire la frolla, una piccola quantità di chantilly e il FRUTTIDOR.

Ripetere la procedura.

Posizionare la RED HEART COUPOLE DOBLA sul cuore di frolla.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE