



## SNOWMAN

### FROLLA ALLE MANDORLE

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G.  
AVOLETTA

g 700  
g 115  
g 185  
g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.  
formare dei dischi del diametro 7 cm. e adagiarli su teglie con tappetini microforati.  
Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 10-13 minuti con valvola aperta.

### BISCUIT ALLE MANDORLE

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA  
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA  
MANDORLE AFFETTATE

g 500  
g 600  
g 50  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria a media velocita: Irca Genoise e le uova, per almeno 8-10 minuti. Unire la Joypaste e finire di montare.  
Stendere su teglie con carta forno, stendendo uno strato alto 5 mm.  
Cospargere con le mandorle affettate e cuocere in forno a 200-220°C. per pochi minuti.  
Appena freddo tenere coperto con dei teli di plastica.

## GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

### PREPARAZIONE

Frullare leggermente il Fruttidor.  
Unire acqua tiepida e Lilly Neutro a quest'ultimo e miscelare  
riempire degli stampi per inserto a 1/2 sfera diametro 4cm.  
Abbatere e sformare.

## MOUSSE CREMOSA AI MARRONI

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 100
PUREA DI MARRONI	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA	g 500

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua tiepida con Lilly e poi la purea di marroni.  
Unire delicatamente la panna semi-montata.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tenendo le "Snowman Coupole" nella loro confezione di plastica, riempirle a 1/2 con la mousse.  
Inserire il gelificato ancora congelato.  
Coprire con altra mousse e chiudere con un disco di Biscuit alle mandorle, del diametro di 5cm.  
Raffreddare in positivo e servire la cupola, sul disco di frolla.

Decorare con Dobra.

Snowman Coupole 77852