SPIRIT

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

ROLLÉ ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA - T° AMBIENTE	g 600
ZUCCHERO INVERTITO	g 50
MANDORLE AFFETTATE - DA COSPARGERE SUL ROLLE' PRIMA DI INFORNARE	g 150

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti (tranne le mandorle) in planetaria con la frusta a velocità media per 10-12 minuti.

Successivamente unire delicatamente le mandorle.

Distribuire uniformemente la miscela su teglia con carta da forno ad uno spessore di 8 mm.

Quindi cuocere per 6-7 minuti a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura lasciare raffreddare per alcuni minuti e successivamente coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione.

Conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

GELIFICATO AL CALVADOS

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 130
CALVADOS	g 100
ACQUA	g 400

PREPARAZIONE

Disciogliere il LILLY NEUTRO nel acqua tiepida, quindi unire il calvados e miscelare.

Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

MOUSSE ALLA MELA VERDE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE MELA VERDE	g 150
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 1.000

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua tiepida con il LILLY NEUTRO e la JOYPASTE MELA VERDE.

Unire il composto ottenuto alla panna semi-montata, miscelando delicatamente.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere lo stampo in silicone e riempirlo per metà con la mousse alla mela verde.

Inserire il gelificato al calvados (ancora congelato) e terminare con uno strato di rollé.

Mettere il il dolce in abbattitore a -30°C.

Una volta congelato rimuovere il dolce dallo stampo e glassare con la glassa al caramello scaldata a 55°C.

Decorare con una pipetta contenente il calvados.