



## CHRISTMAS DREAM

### FINANCIER NOCCIOLA E MANDARINO

---

#### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| DELINOISETTE                                   | g 825 |
| VIGOR BAKING                                   | g 6   |
| FARINA TIPO 00                                 | g 75  |
| AMIDO DI MAIS                                  | g 75  |
| ALBUMI   | g 555 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO                          | g 180 |
| PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI | g 150 |

#### PREPARAZIONE

## MOUSSE AL MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 300 |
| PANNA - 1                      | g 150 |
| PANNA - 2 - SEMI MONTATA       | g 270 |
| MASCARPONE                     | g 80  |
| ACQUA                          | g 50  |
| LILLY NEUTRO                   | g 50  |

### PREPARAZIONE

fare una ganache con la panna 1 ed il cioccolato, semimontare la panna 2 con il mascarpone, acqua e lilly neutro  
unire le due masse e depositarla negli stampi in silicone fino a metà stampo, inserire l'inserito di mirtillo congelato, e chiudere con altra mousse.

## GELIFICATO AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| SUCCO DI MIRTILLO - PUREA RAVIFRUIT | g 250 |
| LILLY NEUTRO                        | g 50  |

### PREPARAZIONE

unire la purea calda con il lilly neutro e depositare negli stampi da inserto a mini cilindro.

## GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE | g 500 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA        | g 100 |

### PREPARAZIONE

intingere il financier tagliando in forma circolare

## COMPOSIZIONE FINALE

intingere il financier con la glassa al cioccolato, spruzzare la mono con burro di cacao bianco, disporre la mono sopra il financier con delle fette di mandarino intorno, decorare con DOBLA SNOW GLOBE LAYERED