

DELICATA DOLCEZZA

BISQUIT SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	Kg 1	mixare tutti gli ingredienti insieme a temperatura ambiente, stendere su una teglia 700g di impasto
UOVA INTERE	g 1100	per teglia 60x40cm e cuocere a 200 gradi per 4 minuti 50% di vapore
LEVOSUCROL	g 100	tagliare dei dischi della misura corretta

GELIFICATO MANGO, LIME E OLIO D'OLIVA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COMPOSTA DI MANGO / PASSION FRUIT RAVIFRUIT	g 250	scaldare leggermente la composta, inserire gli altri ingredienti mescolando bene, mettere negli stampi
LILLY NEUTRO	g 40	da inserto con anche un dischetto di bisquit, abbattere di temperatura
ACQUA	g 40	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 30	
LIME GRATTUGIATO	Q.B.	

MOUSSE AL COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	g 200	Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco
PANNA - 1	g 40	miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
ACQUA - 1	g 80	A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una
JOYGELATO COCCO	g 25	consistenza morbida.



PANNA - 2	g 240	Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.
ACQUA - 2	50	Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato, altra mousse e
LILLY NEUTRO	g 50	Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1	miscelare tutti gli ingredienti
BURRO 82% M.G.	g 300	stendere all'altezza di 2mm circa, fraffreddare, tagliare dei piccoli dischetti e cuocere a 170 gradi per
UOVA INTERE	g 150	15 minuti
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN - CESARIN	g 50	

GLASSA ROSA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - PER GELATINA	g 132	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22	Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato con
ZUCCHERO	g 300	anche il colorante idrosolubile in polvere rosa
GLUCOSIO	g 300	Raffreddare per una notte
ACQUA	g 150	
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200	
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	g 250	

COMPOSIZIONE FINALE

glassare la monoporzione congelata con la glassa a 35 gradi, disporla sul dischetto di pasta frolla e decorare con Spot Original e Spears di Dobla





RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

