



I TRE COLORI DEL NATALE

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

FONDO CROCCANTE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%
DELICRISP
FLEUR DE SEL
GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE

PREPARAZIONE

g 225 Fondere il cioccolato, unire la pasta alla mandorla e miscelare, aggiungere gli altri ingredienti e
g 60 miscelare.
g 140 Stendere uno strato sottile (4mm) fra due fogli di carta forno e abbattere in negativo, poi
g 2 ritagliare i dischi da usare come fondo del dolce.
g 20 Conservare in freezer.

DACQUOISE ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA
ALBUME
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA "DEBOLE"

PREPARAZIONE

g 400 Miscelare a secco DELINOISETTE e farina.
g 250 Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato ed aggiungere gli ingredienti "secchi"
g 60 miscelando delicatamente.
g 100 Formare i dischi dressando con sac-à-poche con bocchetta liscia su teglia con carta da
forno (poco più grandi della misura dell'insero della mono porzione, come se fossero dei
macarons).
Cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.
Una volta cotti e lasciati raffreddare, andranno coppati all'esatto diametro dell'insero.

CREMOSO AI TRE FRUTTI

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 200
POLPA DI PERA	g 200
LATTE DI COCCO	g 70
LILLY NEUTRO	g 70
COCCO RAPÈ O FARINA DI COCCO	g 20

PREPARAZIONE

Stemperare nel latte di cocco leggermente tiepido il LILLY NEUTRO, unire il FRUTTIDOR e la purea di pera. Miscelare e unire il cocco rapé.

Versare negli stampi degli inserti (cilindri 2 cm più piccoli della monoporzionazione) e riempire per circa 1,5 cm.

Chiudere con il disco di Dacquoise e abbattere in negativo.

MOUSSE MONTATA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 280
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA - (2)	g 50

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.

A parte, reidrattare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.

Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.

Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

COPERTURA VERDE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO	g 500
COLORANTE - LIPOSOLUBILE VERDE	Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere il JOYCOUVERTURE a 30°C, mantenendolo sempre miscelato.

Aggiungere il colore liposolubile (meglio liquido in olio) fino a raggiungere un bel colore verde.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a 1/2, lo stampo a monoporzione a forma di cilindro, con la mousse montata.

Inserire l'inserto congelato, spingendo per assicurarsi che non ci siano bolle d'aria.

Chiuder con mousse e il disco croccante, abbattere in negativo.

Con la copertura a 30°C. ricoprire le mono porzioni ancora congelate, in modo rapido.

Decorare il sopra con ciuffetti di mousse e pezzetti di Dacquoise.