



LOVE PILL

MONOPORZIONE PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANZIERE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550
g 5
g 50
g 50
g 370
g 120

PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti secchi, unire a mano gli albumi e sempre mescolando unire il burro fuso.
Riempire gli stampini in silicone 60x40 e cuocere per 10-15 minuti a 180-190°C a valvola chiusa.
Raffreddare a temperatura ambiente

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - SCALDATO A 30°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Spalmare il PRALIN DELICRISP sul finanziere alle mandorle.
Raffreddare per 10 minuti in frigorifero e poi tagliarlo con il coppapasta da inserti.
Conservare in frigorifero prima dell'uso.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE (1)

ACQUA

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM BIANCO

PANNA 35% M.G. - FREDDA (2)

g 150

g 40

g 40

g 250

g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1).

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.

Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.

Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2) sempre continuando a frullare.

Versare metà della namelaka nella forma di silicone dell'inserto e congelare.

Coprite l'altra metà con la pellicola e fatela riposare una notte in frigorifero.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

ACQUA

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRAGOLA

g 1000

g 300

g 200

g 600

PREPARAZIONE

Montare leggermente la panna in una planetaria.

Impastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.

Unite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C

Q.B.

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI - SCALDATO A 35°C

Q.B.

INGREDIENTI

ACETO BALSAMICO

g 100

LEVOSUCROL

g 100

PREPARAZIONE

Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.

Raffreddare per un paio di minuti prima di riempire le pipette

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 2/3 lo stampo in silicone con la mousse alla fragola.

Inserite la namelaka congelata, aggiungete una piccola quantità di mousse e chiudete il dolce con il financier.

Mettere in congelatore fino a completo congelamento.

Sformare le pillole e glassarle con il MIRRO.

Porre le pillole nel congelatore per un paio di minuti.

Con l'aiuto di due stuzzicadenti immergere il fondo della pillola nel CHOCOCREAM CRUNCHY.

Rimuovere gli eccessi e posizionare sul piatto da portata.

Montate la namelaka in planetaria per un paio di minuti.

Utilizzando una sac à poche con bocchetta saint-honorè decorare la superficie della pillola.

Decorare con le pipette e PETIT LOVE

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

