

LOVE PILL

MONOPORZIONE PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 🖺 🖫







FINANZIERE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 550	Amalgamare tutti gli ingredienti secchi, unire a mano gli albumi e sempre mescolando unire il burro
VIGOR BAKING	g 5	fuso.
FARINA "DEBOLE"	g 50	Riempire gli stampini in silicone 60x40 e cuocere per 10-15 minuti a 180-190°C a valvola chiusa.
AMIDO DI MAIS	g 50	Raffreddare a temperatura ambiente
ALBUME	g 370	
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - SCALDATO A 30°C

Q.B. 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		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G BOLLENTE (1)	g 150	Portare a bollore la panna (1).
ACQUA	g 40	Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.
LILLY NEUTRO	g 40	Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.
CHOCOCREAM BIANCO	g 250	Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2) sempre continuando a
PANNA 35% M.G FREDDA (2)	g 200	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		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare leggermente la panna in una planetaria.
ACQUA	g 300	Impastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.
LILLY NEUTRO	g 200	Unite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente.
FRUTTIDOR FRAGOLA	g 600	
COPERTURA		
INGREDIENTI		
MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C	Q.B.	
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI - SCALDATO A 35°C	Q.B.	



INGKEDIENTI		PREPARAZIUNE
ACETO BALSAMICO	g 100	Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.
LEVOSUCROL	g 100	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



