



MY LADY

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 300

UOVA INTERE

g 360

MIELE

g 30

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere su teglia (60x40) e cuocere a 200-210° per 6-8 minuti in forno statico.

COMPOSTA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

g 200

LILLY NEUTRO

g 50

ACQUA

g 50

PREPARAZIONE

Reidrattare il Lilly Neutro con l'acqua tiepida miscelando con frusta.

Unire al Fruttidor e mescolare bene.

Versare nello stampo da inserto e abbattere in negativo.

BAVARESE AL SINFONIA BIANCO E LIME

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 225
TUORLI	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 12
LATTE INTERO	g 65
PANNA 35% M.G.	g 75
PANNA 35% M.G.	g 225
LILLY NEUTRO	g 35
ZESTE DI LIME	2

PREPARAZIONE

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e i 75gr di panna e portare il tutto a 84° mescolando con una frusta.

Aggiungere il cioccolato bianco e il lime e mixare bene.

Montare i 225 gr di panna con il Lilly.

Incorporare la panna montata alla crema inglese al cioccolato in più riprese.

MOUSSE ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA	g 75
LATTE INTERO	g 115
PANNA 35% M.G.	g 375

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Versare sulla composta al mango e congelare.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO	

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare il biscuit utilizzando un anello di acciaio del diametro 14, quindi spalmare con l'aiuto di una spatola a gomito il Pralin Delicrisp Blanc e freddare .

Nel frattempo, preparare l'inserto stratificando la composta di mango e la mousse alle fragole, congelare bene.

Colare dunque la bavarese al cioccolato bianco in un anello di acciaio "tamburato" con pellicola per circa la metà dell'altezza.

Posizionare l'inserto al centro, continuare a versare altra bavarese fino quasi all'orlo dell'anello e infine chiudere con il biscuit lasciando il croccante in superficie.



RICETTA CREATA PER TE DA **CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF