



ONDA

CREMOSE MONOPORZIONI MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
ZUCCHERO
DESTROSIO
TUORLI D'UOVO
SOVRANA
BURRO 82% M.G. - DA AGGIUNGERE ALLA CREMA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO A 20° DA MONTARE

g 500
g 30
g 125
g 25
g 125
g 50
g 125
g 125

PREPARAZIONE

Portare a bollire il latte e la pasta aromatizzante.
A parte mescolare i tuorli con zucchero e SOVRANA.
Unire la miscela ai liquidi bollenti e cuocere sino a ottenere una consistenza cremosa.
Aggiungere il burro e miscelare.
Raffreddare velocemente a 4°C.
Montare in planetaria la crema con il burro morbido sino a ottenere una struttura omogenea e aerata.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
LILLY NEUTRO
ACQUA - TIEPIDA

g 1000
g 200
g 200

PREPARAZIONE

Reidratare LILLY con acqua e unire al FRUTTIDOR.

ROLLÉ SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 50
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 50

PREPARAZIONE

Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa 15 minuti.
A fine montata, inserire a mano le paste aromatizzanti.
Stendere 650/700g di composto per teglia 60x40 cm e cuocere a 220°C per 6-8 minuti circa.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON.
Miscelare con frusta, versare sul cioccolato emulsionando con mixer a immersione.
Aggiungere a filo la panna continuando a emulsionare, e infine il mascarpone.
Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

COPERTURA

INGREDIENTI

BLITZ	g 200
ACQUA	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere sul fondo del quadro 40x40cm alto 4cm il biscuit, versare la crema mousseline e livellare.

Adagiare l'altro foglio di biscuit e abbattere.

Colare sul biscuit il gelificato ai frutti rossi e abbattere.

Smodellare il dolce e decorare la superficie con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone utilizzando una sac à poche munita di bocchetta piccola per St. Honoré.

Spruzzare il BLITZ diluito per lucidare la torta.

Porzionare in rettangoli 10x4cm.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Le dosi riportate sono sufficienti a realizzare uno stampo 40x40cm