

# **GIRELLA**

# MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







# **RICETTA BISCUIT**

	PREPARAZIONE
g 1.000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta velocità .
g 1.300	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
g 120	centimetro, quindi cuocere per 6-7 minuti a 220-230°C con valvola chiusa.
	All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per
	evitare l'essiccazione.
	Porre in frigorifero, fino al momento dell'utilizzo.
	g 1.300

# NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 230	Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA
YOGURT MAGRO	g 120	MADAGASCAR/BOURBON, quindi miscelare con frusta.
PANNA 35% M.G.	g 100	Versare la miscela ottenuta sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, emulsionando con mixer ad
GLUCOSIO	g 8	immersione.
LILLY NEUTRO	g 40	Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine inserire lo yogurt.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335	Si otterrà una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE	g 5	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	



# FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	Porre in frigorifero per almeno un'ora.
UOVA INTERE	g 150	Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 1 mm e stampare dei dischi di diametro 9 cm.
		Cuocere su tappetini microforati a 160-165°C in forno ventilato per 12-15 minuti, fino a completa
		doratura.

# **GLASSA AI CORNFLAKES**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 700	Prendere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precedentemente sciolto ed il BURRO DI
BURRO DI CACAO	g 60	CACAO fuso ed unirli all'olio.
OLIO DI ARACHIDI	g 140	Emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione ed aggiungere il colorante liposolubile
CORNFLAKES SBRICIOLATI E SETACCIATI	g 120	giallo continuando a mixare.
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO	g q.b.	Incorporare i cornflakes sbriciolati e setacciati.
		N.B. utilizzare la glassa scaldandola a 35°C.



#### CREMA ESOTICA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUMI	g 215	Miscelare lo zucchero con SOVRANA, unire gli albumi, le scorze e le puree di frutta.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 215	Cuocere in microonde a 82-85°C.
PUREA DI PASSION FRUIT	g 150	Raffreddare e a 50°C, unire il burro morbido e mixare molto bene.
PUREA DI MANGO	g 100	Mettere in frigo per una notte.
ARANCE GRATTUGIATE	g 10	
SOVRANA	g 15	
BURRO 82% M.G.	g 50	

#### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il biscuit, ditribuire uno strato omogeneo di crema esotica sulla superficie ed arrotolarlo.

Porlo in abbattitore ed una volta freddo, tagliarlo in sezione di 4-5 cm, così da creare delle girelle.

Infilzare le girelle con uno stecco ed intingerle nella glassa ai cornflakes, fino a ricoprire interamente i bordi e successivamente adagiarle sul disco di frolla.

Con un sac à poche dressare un po' di crema esotica nel centro della girella.

Montare la namelaka in planetaria con foglia, e con un sac à poche con punta a stella coprire interamente la superficie del dolce con un ciuffo.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire il burro con la margarina.

