

CUBE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PAIN DE GENES

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MOGADOR PREMIUM	g 500	Scaldare la pasta di mandorle al microonde fino a 40 C , mettere in planetaria e girare con frusta ed
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500	aggiungere gradualmente le uova a temperatura ambiente.
FARINA "DEBOLE"	g 90	Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la farina e il baking
VIGOR BAKING	g 8	precedentemente setacciati.
BURRO LIQUIDO	g 120	Aggiungere per ultimo il burro liquido.
		Colare 1 cm di impasto in una teglia 30x40 con carta da forno
		Cuocere in forno ventilato a 180 C valvola aperta per 9-10 minuti.
		Abbatere subito dopo la cottura fino a completo indurimento.

GEL LAMPONE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE g 200	Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .
LILLY NEUTRO g 30	Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in congelatore
acqua g 30	Una volta raffreddato tagliare in cubi da 2 cm.

CHANTILLY AL MASCARPONE

INGREDIENTI PREPARAZIONE



PANNA	g 500	Mischiare la panna con joygelato mascarpone e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.
LILLY NEUTRO	g 100	Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare .
ACQUA	g 100	In uno stampo quadrato per inserto(SF105) colare una parte di chantilly al mascarpone e inserire al
JOYGELATO MASCARPONE	g 45	centro il cubo di gel al lampone, terminare con altra chantilly fino ad arrivare a 3/4 dello stampo.
		Congelare in abbattitore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO RENO 58%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 500	Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e
PANNA 35% M.G TIEPIDA	g 300	creare una ganache .
PANNA 35% M.G.	g 700	Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere
LILLY NEUTRO	g 60	la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .
ACQUA	g 60	

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare una parte di mousse al cioccolato fondente nello stampo quadrato (SF104)

Inserire l'inserto di chantilly al mascarpone e gelatina al lampone al centro dello stampo.

Coprire con altra mousse e terminare con il pain de genes e congelare.

Sformare dallo stampo la monoporzione e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 50°C.

Decorare con triangoli di cioccolato bianco e latte .





RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani**

PASTRY CHEF

