

PALLINE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Depositare la pasta montata negli stampi di silicone (PX036) leggermente imburrati.
BURRO 82% M.G CREMOSO	g 200	Cuocere in forno ventilato a 160°c per 15/20 minuti circa.
		Abbattere in negativo una volta cotti i cake.

NAMELAKA AL LAMPONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE	g 200	Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 35	Aggiungere il cioccolato bianco sciolto a 45°C in microonde e realizzare una ganache.
LILLY NEUTRO	g 50	Inserire in ultimo la Joypaste PASTRY LAMPONE e la panna alla temperatura di 5°C circa.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - SCIOLTO A 45°C	g 350	Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno delle cups DOBLA TRUFFLE SHELL
PANNA 35% M.G.	g 300	DARK.
		Mettere in frigorifero fino a completa cristallizazione della namelaka.



GLASSA BIANCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
NOBEL BIANCO	g 500	Sciogliere il NOBEL BIANCO a microonde, unire la granella di mandorla e miscelare.
GRANELLA DI MANDORLE GREZZE	g 100	

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MIRTILLO	Q.B.	Frullare il FRUTTIDOR MIRTILLO e metterlo in un sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

Togliere dallo stampo il cake ancora congelato inzupparlo nella copertura bianca.

Inserire nella fessura del cake il FRUTTIDOR MIRTILLO frullato e poi coprire con un po' di BLITZ.

Spruzzare le palline di DOBLA ripiene di namelaka con del burro cacao effetto velluto colorato di marrone scuro e appoggiare sul cake.

Decorare con GOLDEN CRUMBLE DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

