



PALLINE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - CREMOSO

PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
- g 300 Depositare la pasta montata negli stampi di silicone (PX036) leggermente imburrati.
- g 200 Cuocere in forno ventilato a 160°C per 15/20 minuti circa.
- Abbatere in negativo una volta cotti i cake.

NAMELAKA AL LAMPONE

INGREDIENTI

LATTE

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - SCIOLTO A 45°C

PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

- g 200 Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.
- g 35 Aggiungere il cioccolato bianco sciolto a 45°C in microonde e realizzare una ganache.
- g 50 Inserire in ultimo la Joypaste PASTRY LAMPONE e la panna alla temperatura di 5°C circa.
- g 350 Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno delle cups DOBLA TRUFFLE SHELL
- g 300 DARK.
- Mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione della namelaka.

GLASSA BIANCA

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO	g 500
GRANELLA DI MANDORLE GREZZE	g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere il NOBEL BIANCO a microonde, unire la granella di mandorla e miscelare.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

PREPARAZIONE

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