



## SCRIGNO

MONOPORZIONE REALIZZATA CON FILLABLE DOBLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA  
FARINA DI MANDORLE

#### PREPARAZIONE

g 500 Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la farina setacciata.  
g 175 Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.  
g 50 Laminare la pasta a 2mm e lasciate riposare qualche ora in frigo.  
g 50 Con il coppa pasta ritagliare della misura necessaria.  
Cuocere a 165°C per 8 min.  
Con gli scarti realizzare un cruble.  
Cuocere a 165°C per 8 min.

### CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

#### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PANNA 35% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 100 Scaldare latte con JOYPASTE a 85°C.  
g 5 Aggiungere il LILLY e emulsionare.  
g 15 Unire al cioccolato ed emulsionare.  
g 170 Sempre emulsionando aggiungere la panna liquida fredda.  
g 200 Far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

**INGREDIENTI**

FRUTTIDOR FRAGOLA

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Montare la chantilly in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

Dressare all'interno del RED HEART COUPOLE DOBLA un leggero strato di chantilly.

Inserire la frolla, una piccola quantità di chantilly e il FRUTTIDOR.

Ripetere la procedura.

Posizionare la RED HEART COUPOLE DOBLA sul cuore di frolla.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE