



## TRANCETTO: SICILY

DOLCE STARTIFICATO IDEALE PER REALIZZARE MIGNON, MONOPORZIONI E TORTE  
DOSE PER UNA FASCIA INOX 30X40CM H5

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 570
BURRO 82% M.G.	g 230
UOVA	g 60

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Stendere allo spessore di 4mm e foderare il fondo della fascia di inox.

### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 830
OLIO VEGETALE	g 335
ACQUA	g 335
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 min.  
Versare nelle fasce di inox foderate con la pasta frolla e cuocere a 170-180°C 25-30 min.  
Una volta cotte lasciar intiepidire a temperatura ambiente.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 400
---------------------------	-------

#### PREPARAZIONE

Spalmare il PRALIN DELICRISP su tutta la superficie del cake ancora tiepido.  
Raffreddare in frigorifero.

## MOUSSE AROMATIZZATA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1700
LILLY NEUTRO	g 340
ACQUA	g 340
JOYPASTE ARANCIA ROSSA	g 100

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda.

## GLASSA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

### PREPARAZIONE

Scaldare insieme MIRROR e JOYPASTE in microonde fino a 45°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Versare la mousse aromatizzata sopra la base del dolce riempiendo completamente la fascia di inox.

Porre in congelatore fino a totale indurimento.

Senza rimuovere la fascia di inox glassare la superficie del dolce con il MIRROR.

Sformare il dolce e porzionare della dimensione desiderata.

Decorare con VANILLA POD e PETALS MINI GREEN DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE