



DELICE

MONOPORZIONE O MIGNON AL TRANCIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT ROLLE' ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

POLPA DI MANGO

POLPA DI PASSION FRUIT

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

ALBUMINE O HYFOAMA

BURRO 82% M.G. - FUSO

ZUCCHERO INVERTITO

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

g 500

g 190

g 500

g 40

g 60

g 60

g 5

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta le polpe di frutta miscelate con lo ZUCCHERO INVERTITO, scorza di limone, IRCA GENOISE GLUTEN FREE e l'albumina per 15 minuti. Terminare aggiungendo una parte della montata al burro fuso e unirlo alla restante montata. Stendere 650-700 g di composto per teglia (nr. 2 teglie) e cuocere a 220°C per 6-8 minuti.

NAMELAKA PHILADELPHIA E TEA EARL GREY

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

PHILADELPHIA

PANNA 35% M.G.

SCIROPPO DI GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

THE EARL GREY

g 460

g 240

g 200

g 20

g 80

g 670

g 10

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il glucosio. Aggiungere le bustine di tè e lasciare in infusione per almeno 15 minuti. Pesare i liquidi per riavere il peso iniziale (aggiungere latte se necessario). Incorporare il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta, aggiungere il SINFONIA BIANCO mixando con mixer ad immersione. Inserire a filo la panna fredda continuando a mixare ed infine il Philadelphia. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo. Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Reidratare LILLY NEUTRO con acqua tiepida e miscelare con frusta .
Aggiungere per ultimo il FRUTTIDOR TROPICAL.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE	Q.B.
-----------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA	Q.B.
------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

In un quadro o rettangolo di acciaio porre sul fondo uno strato di biscuit.

Dressare con un sac a poche la nemalaka fino a coprire tutta la superficie per circa 5 mm.

Appoggiare un altro strato di biscuit e pressare per bene .

Colare il gelificato alla frutta sopra il biscuit e porre in congelatore fino ad indurimento del gelificato.

Dressare l'ultima parte di namelaka per tutta la superficie del dolce rimanendo 2-3 mm sotto lo stampo.

Lisciare per bene con una spatola a gomito e congelare.

Colare e spatolare sulla namelaka ancora in stampo BLITZ ICE.

Lisciare bene la superficie e porre in frigorifero per qualche minuto.

Tagliare in tranci da 10x4 o quadretti 3,5x3,5 cm.

Decorare con GOCCIE DI MERINGA.