ASIAN TWIST

Monoporzione moderna al tè

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRUMBLE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 175
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE	g 15

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, “sbriciolato”.

Riempire degli stampi rettangolari di acciaio e a uno spessore di circa 1 cm.

Cuocere a 160°C per 12 minuti circa.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a velocità medio-alta.

Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valvola chiusa.

Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

GELIFICATO AL LATTE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 50
LATTE 3.5% M.G.	g 250

PREPARAZIONE

Scaldare il latte in microonde a circa 40-45°C ed aggiungere il LILLY NEUTRO miscelare con una frusta.

Versare la miscela in appositi stampi per creare l'inserto e congelare.

MOUSSE AL TEA CHAI

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 220
CHAI TEA	g 10
ACQUA	g 400
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Preparare un infuso (acqua e Chai Tea) filtrare e miscelare con una frusta il LILLY NEUTRO.

Unire poi la panna semi-montata e miscelare delicatamente.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR LIMONE	Q.B.

PREPARAZIONE

Riscaldare a 45°C

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse.

Inserire il gelificato al latte (ancora congelato), continuare con altra mousse e terminare con uno strato di rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Coprire con MIRROR LIMONE riscaldato a 45°C.

Depositare sulle basi di crumble e decorare a piacere.