CROSTATINA CARAMELLO E DATTERI

PAN DI SPAGNA AI DATTERI

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA	g 350
ACQUA	g 50
SCIROPPO DI DATTERO	g 100
GRANELLA DI NOCI	g 50

PREPARAZIONE

Monta tutti gli ingredienti in una planetaria con frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.

Cuoci in forno statico a 170-190°C per 25-30 minuti.

MOUSSE DI DATTERI E ALBICOCCA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 110
JOYPASTE ALBICOCCA	g 50
SCIROPPO DI DATTERO	g 150

PREPARAZIONE

Monta in planetaria con frusta la panna, l'acqua e LILLY NEUTRO fino alla formazione di ciuffetti morbidi.

Aggiungi JOYPASTE ALBICOCCA al composto precedente e mescola delicatamente.

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 500
UOVA	g 300-350
FARINA	g 150
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.

PREPARAZIONE

Monta tutti gli ingredienti per 5 minuti, fatta eccezione per la farina, che dovrà esserre aggiunta al termine della montatura.

ISTRUZIONI:

è possibile sostituire MOGADOR PREMIUM con la stessa dose di MANDEL ROYAL, VIENNESE or MANTECA.

Se si volesse usare AVOLETTA, è necessario aggiungere 50 grammi di farina alla ricetta.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassa con MIRROR CARAMEL e decora il dolce con le decorazioni Dobla CRINKLE RED e CIGARILLO MULTI COLOR ASSORTMENT.