



## MELA DELLA DISCORDIA

MONOPORZIONE MODERNA AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA SENZA GLUTINE ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

g 250

BURRO 82% M.G.

g 187.5

FARINA DI MANDORLE

g 180

ZUCCHERO A VELO

g 180

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

Laminare allo spessore di 3 mm e ricavare dei rettangoli di 5x9 cm.

Depositarli sui tappetini di silicone forati e cuocerli a 180°C per 8 minuti.

### MOUSSE ALLA MELA

#### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

g 200

ACQUA

g 200

PANNA 35% M.G.

g 1000

JOYPASTE MELA VERDE

g 100

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

### GELIFICATO ALLA CILIEGIA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA - FRULLATO - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 200

ACQUA

g 40

LILLY NEUTRO

g 40

#### PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45°C

COLORANTE - IDROSOLUBILE VERDE

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo per monoporzioni a 3/4 con la mousse alla mela.

Inserire il gelificato e velare con ulteriore mousse.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare le monoporzioni e glassarle con il MIRROR colorato.

Posizionarle sui fondi di frolla e decorare a piacere.

### PREPARAZIONE

Q.B. Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

Q.B.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE