MONO DA LECCARSI I BAFFI

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
DELINOISETTE	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbiatura).

Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.

Stampare dei dischi per le monoporzioni.

Cuocere in forno a 170 c° per 15 min circa.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a 180°c per 12 min

NAMELAKA NOCCIOLATO BIANCO E CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 340
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
JOYPASTE CAFFE'	g 18 - 20

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO, la JOYPASTE CAFFÈ e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

GELIFICATO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

CAFFÈ - ESPRESSO CALDO	g 250
ZUCCHERO	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Sciogliere lo zucchero all'interno del caffè espresso caldo, successivamente aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare

In alternativa è possibile utilizzare il caffè solubile nella quantità di : 20g di caffè solubile per 1000g di acqua calda

Depositare all'interno degli stampi da inserto prestando attenzione a non avere schiuma all'interno dello stampo, fino a 3/4

Abbattere leggermente e prima del congelamento completo, posizionare in superficie un dischetto di financier, procedere poi all'abbattimento a -40°c

(non inserire il dischetto di financier subito dopo aver colato il gelificato, altrimenti il financier andrà ad assorbire immediatamente il caffè diminuendo il volume in altezza dell'inserto complessivo)

GLASSA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300

PREPARAZIONE

- Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35-40°C e glassare le monoporzioni a temperatura di -18/-20°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Semimontare la NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO E CAFFÈ, disporne una parte nello stampo a monoporzione in modo da arrivare circa a metà.

Inserire l'inserto composto dal gelificato al caffè insieme al financier alla nocciola, coprire con altra namelaka e abbattere di temperatura.

Riscaldare la glassa a 35°c e glassare le monoporzioni a - 20°c, posizionarle poi sul dischetto di frolla alla nocciola.

In questa mono è consigliato l'uso di: Dobla Moustache Cod. 72119

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per intensificare il gusto del caffè è possibile effettuare precedentemente un infusione con i chicchi di caffè ed il latte all'interno della Namelaka,

Viceversa per diminuirlo, utilizzare meno JOYPASTE caffè.