



Circle

Pan di spagna

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|-------|
| SFRULLA | g 500 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURE AMBIENTE | g 300 |
| ACQUA | g 100 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

Gelatina alla pesca e vaniglia

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|-------|
| FRUTTIDOR PESCA | g 200 |
| ACQUA CALDA | g 30 |
| LILLY NEUTRO | g 30 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 5 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

Mousse alla mora

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. - FREDDA | g 500 |
| LILLY NEUTRO | g 100 |
| ACQUA FREDDA | g 100 |
| JOYPASTE MORA | g 55 |

PREPARAZIONE

Unire i primi 3 ingredienti in planetaria e semi montare. Aggiungere per ultimo la JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente

Mousse al biancomangiare

INGREDIENTI

MANDORLE BIANCHE
ZUCCHERO SEMOLATO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LATTE FRESCO INTERO - CALDO
SOVRANA
LILLY NEUTRO
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 138
g 138
g 10
g 600
g 20
g 70
g 700

PREPARAZIONE

Macinare le mandorle con lo zucchero ed intanto Portare a bollire il latte e la JOYPASTE VANIGLIA , poi mettere in infusione a caldo per alcune ore .
Passare al setaccio maglie fini il liquido . Deve risultare 600 gr (aggiungere latte nel caso).
Sciogliere la SOVRANA nel latte caldo e portare a 84°C . Aggiungere il LILLY NEUTRO e mescolare e raffreddare fino a 28°C circa.
Unire la panna semi montata senza smontare il composto.

Step 5

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

Q.B.

PREPARAZIONE

glassare con MIRROR NEUTRO scaldato a 50°C e decorare.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di 12 cm in silicone colare la gelatina alla pesca e vaniglia.Abbattere.

In uno stampo di 14 cm in silicone appoggiare sul fondo la gelatina indurita e colare la mousse alla mora e abbattere.

In uno stampo di 18 cm appoggiare sul fondo il disco di mousse e gelatina e colare la mousse al biancomangiare .

Coppare il pan di spagna e passare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGE ed inserirlo per ultimo all'interno dello stampo con la mousse. Abbattere.

Sformare dallo stampo e glassare con MIRROR NEUTRO scaldato a 50°C e decorare.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE