

SANTA'S HAT MONOPORZIONE

Monoporzione natalizia a forma di cappello di Babbo Natale al lampone e cioccolato bianco

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
FARINA DI MANDORLE	g 100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
UOVA	g 50
SALE	g 2

PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.

-Porre in frigorifero per almeno 2 ore.

-Stendere allo spessore di 2 millimetri e formare dei dischi di 7 cm di diametro.

-Cuocere fino a completa doratura. Far raffreddare bene e tenere da parte.

FINANCIER ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
FARINA TIPO 0	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
VIGOR BAKING	g 4
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano.

-Unire il burro fuso e miscelare bene.

-Riempire degli stampi in silicone tondi con diametro 5 cm con altezza 1,5 cm e cuocere per 10 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

PREPARAZIONE

-Preparare dei fogli di Pralin delicrisp precedentemente scaldato e tirato tra due fogli di carta da forno (strato di 2 mm).

-Metterli prima in frigorifero, poi copparli con coppapasta da 5 cm e conservarli in congelatore per un successivo inserimento nella monoporzione.

INSERTO GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 250
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

PREPARAZIONE

-Miscelare con frusta Lilly ed acqua, aggiungere Fruttidor lampone e miscelare bene.

-Versare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di circa 1 centimetro e mettere in abbattitore.

INSERTO MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 200
LILLY NEUTRO	g 45
PANNA 35% M.G.	g 275
ACQUA	g 125

PREPARAZIONE

-Semimontare la panna in planetaria, a parte miscelare l’acqua con il Lilly neutro e Fruttidor Lampone.

-Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

-Dressare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di 1 cm e mettere in abbattitore.

MARSHMALLOW MERINGUE AL COCCO

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 165

PREPARAZIONE

-Montare Top meringue ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti ad alta

ACQUA - (1)	g 80
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA - (2)	g 20

velocità fino ad ottenere una meringa ben stabile.
-Idratare l’acqua (2) con Lilly neutro miscelando bene con frusta. Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla alla restante meringa e miscelare.
-Su una teglia con carta da forno stendere del cocco rapè e dressare il marhmallow con sac poche munito di bocchetta liscia con diametro 6 mm, formando dei lunghi cilindri.
-Dressare anche dei piccoli ciuffetti che serviranno come ciuffo del cappello. Cospargere il tutto con dell’ulteriore cocco rapè, farlo aderire bene su tutto il marshmallow e lasciare riposare per almeno 1 ora.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 300
PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA	g 350
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato bianco a 45°C, aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
-A parte montare panna (2), acqua e Lilly neutro ottenendo una consistenza morbida.
-Incorporare la panna appena montata alla ganache miscelando delicatamente.
-Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

GLASSATURA A SPECCHIO

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

-Dressare la mousse al cioccolato bianco in stampi in silicone per monoporzione a forma di cappello per circa metà stampo
-Inserire nel centro il gelificato al lampone ed la mousse al lampone
-Dressare altra mousse al cioccolato bianco lasciando uno spazio di circa 1 centimetro
-Inserire il financier alla mandorla e cioccolato ed il disco di croccante al caramello salato a chiudere
-Mettere in abbattitore fino a completo congelamento
-Sformare le monoporzioni e ricoprire con Mirror Lampone precedentemente scaldato a 50°C
-Appoggiarli sui dischi di frolla
-Decorare il bordo e la punta con una striscia ed un pallino di marshmallow al cocco, far aderire al bordo di ogni monoporzione una SANTA BELT BUCKLE MINI Dobla.



RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE