



RING - NOCCIOLA MASCARPONE E CAFFE'

Monoporzione alla nocciola, mascarpone e caffè

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
ACQUA
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

g 500
g 200
g 200
g 105

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 5 minuti con foglia.
Versare il composto in una teglia con bordi munita di carta da forno formando uno strato di circa 1/2 centimetro.
Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.
Stampare dei dischi ovali della dimensione interna del Rings.

CREMA AL CAFFE'

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO
TOP CREAM
JOYCAFFE' GRANGUSTO

g 500
g 160
g 15

PREPARAZIONE

Mescolare i tre ingredienti nella planetaria con la frusta per 3-4 minuti.

MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 100
MASCARPONE	g 250
LILLY NEUTRO	g 20
PANNA 35% M.G. - (2) MONTATA	g 200

PREPARAZIONE

Riscaldare la panna (1), aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare bene.
Aggiungere il mascarpone e miscelare bene con frusta
Infine aggiungere la panna (2) montata.

GEL AL CAFFE'

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 100
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti avendo cura di non inglobare aria.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre sul fondo del DOBLA RINGS OVAL DARK un disco di pan di Spagna alla nocciola

Formare un primo strato con la crema al caffè.

Quindi completare il riempimento dei Rings con la mousse al mascarpone e lisciare bene.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Con una sac à poche formare delle onde di mousse al mascarpone sulla superficie dei dolci ed abbattere nuovamente.

Spruzzare con spray velvet bianco. Decorare con goccioline di gel al caffè, con un chicco di caffè, e con DOBLA SPIRAL DARK.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOLO PORTABELLA**

PASTICCIERE