



## CHRISTMAS DREAM

### FINANCIER NOCCIOLA E MANDARINO

---

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 825
VIGOR BAKING	g 6
FARINA TIPO 00	g 75
AMIDO DI MAIS	g 75
ALBUMI	g 555
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 180
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	g 150

#### PREPARAZIONE

## MOUSSE AL MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 300
PANNA - 1	g 150
PANNA - 2 - SEMI MONTATA	g 270
MASCARPONE	g 80
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

fare una ganache con la panna 1 ed il cioccolato, semimontare la panna 2 con il mascarpone, acqua e lilly neutro  
unire le due masse e depositarla negli stampi in silicone fino a metà stampo, inserire l'inserto di mirtillo congelato, e chiudere con altra mousse.

## GELIFICATO AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

SUCCO DI MIRTILLO - PUREA RAVIFRUIT	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

unire la purea calda con il lilly neutro e depositare negli stampi da inserto a mini cilindro.

## GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 500
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 100

### PREPARAZIONE

intingere il financier tagliando in forma circolare

## COMPOSIZIONE FINALE

intingere il financier con la glassa al cioccolato, spruzzare la mono con burro di cacao bianco, disporre la mono sopra il financier con delle fette di mandarino intorno, decorare con DOBLA SNOW GLOBE LAYERED