



## CREMOSA LETTERA D'AMORE

### PAIN DE GENES AL LIME

#### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM
ZUCCHERO
UOVA
FARINA TIPO 00
VIGOR BAKING
OLIO DI SEMI
LATTE
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN - CESARIN
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON
TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN

g 200
g 90
g 230
g 60
g 5
g 60
g 50
g 24
g 5
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.  
Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, disponendo un po di tutta frutta frutti di bosco, a 180 gradi per 10 minuti Coppare dei dischetti del diametro di 3 cm circa.

### GELIFICATO AL MELOGRANO

#### INGREDIENTI

PUREA DI MELOGRANO RAVIFRUIT
LILLY NEUTRO

g 250
g 50

#### PREPARAZIONE

Riscaldare la purea e mixare con il Lilly neutro Versare all'interno di stampi a sfera del diametro di 3cm Abbattere a -40 gradi.

## GANACHE MONTATA BAILEYS E MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE	g 240
BAILEYS	g 515
GLUCOSIO	g 65
LEVOSUCROL	g 65
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 585
PANNA	g 666
MASCARPONE	g 1333
GELATINA ANIMALE	g 10
ACQUA - PER GELATINA	g 50

### PREPARAZIONE

Scaldare il latte con gli zuccheri, la gelatina idratata. Aggiungere il cioccolato continuando a mixare. Aggiungere il Baileys Successivamente la panna ed il mascarpone. Lasciare riposare in frigorifero una notte coperta.

## GUSCIO AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 100
BURRO DI CACAO	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti e utilizzare a 35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Semimontare la ganache in planetaria. Inserire con un sac a poche la ganache in uno stampo a sfera del diametro di 5cm fino a metà. Disporre l'inserito di melograno congelato, continuare con altra ganache e chiudere con un dischetto di pain de genes. Abbattere a -40 gradi.

Sformare dallo stampo e conservare a -20 gradi.

Glassare con la glassa al cioccolato al latte, raffreddare nuovamente e spruzzare con burro di cacao rosso a 28/29 gradi.

Decorare con Dobra: Hot lips Heart lace dark Love letter Rose 2D lid glossy red.



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE