



CROSTATINA CAMELLO E DATTERI

PAN DI SPAGNA AI DATTERI

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|-------|
| IRCA GENOISE | g 500 |
| UOVA | g 350 |
| ACQUA | g 50 |
| SCIROPPO DI DATTERO | g 100 |
| GRANELLA DI NOCI | g 50 |

PREPARAZIONE

Monta tutti gli ingredienti in una planetaria con frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
Cuoci in forno statico a 170-190°C per 25-30 minuti.

MOUSSE DI DATTERI E ALBICOCCA

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| LILLY NEUTRO | g 110 |
| JOYPASTE ALBICOCCA | g 50 |
| SCIROPPO DI DATTERO | g 150 |

PREPARAZIONE

Monta in planetaria con frusta la panna, l'acqua e LILLY NEUTRO fino alla formazione di ciuffetti morbidi.
Aggiungi JOYPASTE ALBICOCCA al composto precedente e mescola delicatamente.

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 500 |
| UOVA | g 300-350 |
| FARINA | g 150 |
| BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA | Q.B. |

PREPARAZIONE

Monta tutti gli ingredienti per 5 minuti, fatta eccezione per la farina, che dovrà essere aggiunta al termine della montatura.

ISTRUZIONI:

è possibile sostituire MOGADOR PREMIUM con la stessa dose di MANDEL ROYAL, VIENNESE or MANTECA.

Se si volesse usare AVOLETTA, è necessario aggiungere 50 grammi di farina alla ricetta.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassa con MIRROR CARAMEL e decora il dolce con le decorazioni Dobra CRINKLE RED e CIGARILLO MULTI COLOR ASSORTMENT.