



## 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.