



## DELICATA DOLCEZZA

### BISQUIT SENZA GLUTINE

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA INTERE

LEVOSUCROL

Kg 1

g 1100

g 100

#### PREPARAZIONE

mixare tutti gli ingredienti insieme a temperatura ambiente, stendere su una teglia 700g di impasto

per teglia 60x40cm e cuocere a 200 gradi per 4 minuti 50% di vapore

tagliare dei dischi della misura corretta

### GELIFICATO MANGO, LIME E OLIO D'OLIVA

#### INGREDIENTI

COMPOSTA DI MANGO / PASSION FRUIT RAVIFRUIT

LILLY NEUTRO

ACQUA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

LIME GRATTOGIATO

g 250

g 40

g 40

g 30

Q.B.

#### PREPARAZIONE

scaldare leggermente la composta, inserire gli altri ingredienti mescolando bene, mettere negli stampi

da inserto con anche un dischetto di bisquit, abbattere di temperatura

### MOUSSE AL COCCO

#### INGREDIENTI

RENO X BIANCO 28%

PANNA - 1

ACQUA - 1

JOYGELATO COCCO

g 200

g 40

g 80

g 25

#### PREPARAZIONE

Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco

miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una

consistenza morbida.

PANNA - 2  
ACQUA - 2  
LILLY NEUTRO

g 240 Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.  
50 Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato, altra mousse e  
g 50 Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

## FROLLA SENZA GLUTINE

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN - CESARIN

### PREPARAZIONE

g 1 miscelare tutti gli ingredienti  
g 300 stendere all'altezza di 2mm circa, raffreddare, tagliare dei piccoli dischetti e cuocere a 170 gradi per  
g 150 15 minuti  
g 50

## GLASSA ROSA

---

### INGREDIENTI

ACQUA - PER GELATINA  
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI  
ZUCCHERO  
GLUCOSIO  
ACQUA  
LATTE SCREMATO CONDENSATO  
RENO X BIANCO 28%

### PREPARAZIONE

g 132 Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.  
g 22 Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato con  
g 300 anche il colorante idrosolubile in polvere rosa  
g 300 Raffreddare per una notte  
g 150  
g 200  
g 250

### COMPOSIZIONE FINALE

glassare la monoporzione congelata con la glassa a 35 gradi, disporla sul dischetto di pasta frolla e decorare con Spot Original e Spears di Dobra



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE