



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 GRATTUGIATO

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