



DELICE

MONOPORZIONE O MIGNON AL TRANCIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT ROLLE' ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

POLPA DI MANGO	g 500
POLPA DI PASSION FRUIT	g 190
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
ALBUMINE O HYFOAMA	g 40
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 60
ZUCCHERO INVERTITO	g 60
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE	g 5

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta le polpe di frutta miscelate con lo ZUCCHERO INVERTITO, scorza di limone, IRCA GENOISE GLUTEN FREE e l'albumina per 15 minuti. Terminare aggiungendo una parte della montata al burro fuso e unirlo alla restante montata. Stendere 650-700 g di composto per teglia (nr. 2 teglie) e cuocere a 220°C per 6-8 minuti.

NAMELAKA PHILADELPHIA E TEA EARL GREY

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 460
PHILADELPHIA	g 240
PANNA 35% M.G.	g 200
SCIROPPO DI GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 670
THE EARL GREY	g 10

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il glucosio. Aggiungere le bustine di tè e lasciare in infusione per almeno 15 minuti. Pesare i liquidi per riavere il peso iniziale (aggiungere latte se necessario). Incorporare il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta, aggiungere il SINFONIA BIANCO mixando con mixer ad immersione. Inserire a filo la panna fredda continuando a mixare ed infine il Philadelphia. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo. Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Reidrattare LILLY NEUTRO con acqua tiepida e miscelare con frusta .
Aggiungere per ultimo il FRUTTIDOR TROPICAL.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE	Q.B.
-----------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA	Q.B.
------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

In un quadro o rettangolo di acciaio porre sul fondo uno strato di biscuit.

Dressare con un sac a poche la nemalaka fino a coprire tutta la superficie per circa 5 mm.

Appoggiare un altro strato di biscuit e pressare per bene .

Colare il gelificato alla frutta sopra il biscuit e porre in congelatore fino ad indurimento del gelificato.

Dressare l'ultima parte di namelaka per tutta la superficie del dolce rimanendo 2-3 mm sotto lo stampo.

Lisciare per bene con una spatola a gomito e congelare.

Colare e spatolare sulla namelaka ancora in stampo BLITZ ICE.

Lisciare bene la superficie e porre in frigorifero per qualche minuto.

Tagliare in tranci da 10x4 o quadretti 3,5x3,5 cm.

Decorare con GOCCIE DI MERINGA.