

DELICE

MONOPORZIONE O MIGNON AL TRANCIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT ROLLE' ALLA FRUTTA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|------------------------------|-------|---|
| POLPA DI MANGO | g 500 | Montare in planetaria con frusta le polpe di frutta miscelate con lo ZUCCHERO |
| POLPA DI PASSION FRUIT | g 190 | INVERTITO, scorza di limone, IRCA GENOISE GLUTEN FREE e l'albumina per 15 minuti. |
| IRCA GENOISE GLUTEN FREE | g 500 | Terminare aggiungendo una parte della montata al burro fuso e unirlo alla restante montata. |
| ALBUMINE O HYFOAMA | g 40 | Stendere 650-700 g di composto per teglia (nr. 2 teglie) e cuocere a 220°C per 6-8 minuti. |
| BURRO 82% M.G FUSO | g 60 | |
| ZUCCHERO INVERTITO | g 60 | |
| SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE | g 5 | |
| | | |

NAMELAKA PHILADELPHIA E TEA EARL GREY

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------------|-------|---|
| LATTE 3.5% M.G. | g 460 | Portare ad ebollizione il latte ed il glucosio. |
| PHILADELPHIA | g 240 | Aggiungere le bustine di tè e lasciare in infusione per almeno 15 minuti. |
| PANNA 35% M.G. | g 200 | Pesare i liquidi per riavere il peso iniziale (aggiungere latte se necessario). |
| SCIROPPO DI GLUCOSIO | g 20 | Incorporare il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta, aggiungere il SINFONIA BIANCO mixando |
| LILLY NEUTRO | g 80 | con mixer ad immersione. |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 670 | Inserire a filo la panna fredda continuando a mixare ed infine il Philadelphia. |
| THE EARL GREY | g 10 | 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
 PREPARAZIONE

 FRUTTIDOR TROPICAL
 g 1.000
 Reidratare LILLY NEUTRO con acqua tiepida e miscelare con frusta .

 LILLY NEUTRO
 g 200
 Aggiungere per ultimo il FRUTTIDOR TROPICAL.

ACQUA g 200

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.

