



## LOVE PILL

### MONOPORZIONE PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FINANZIERE ALLA MANDORLA

##### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 5
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

##### PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti secchi, unire a mano gli albumi e sempre mescolando unire il burro fuso.

Riempire gli stampini in silicone 60x40 e cuocere per 10-15 minuti a 180-190°C a valvola chiusa.

Raffreddare a temperatura ambiente

#### INSERTO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - SCALDATO A 30°C

##### PREPARAZIONE

Q.B. Spalmare il PRALIN DELICRISP sul finanziere alle mandorle.

Raffreddare per 10 minuti in frigorifero e poi tagliarlo con il coppapasta da inserti.

Conservare in frigorifero prima dell'uso.

## NAMELAKA ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE (1)  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
CHOCOCREAM BIANCO  
PANNA 35% M.G. - FREDDA (2)

g 150  
g 40  
g 40  
g 250  
g 200

### PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1).  
Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.  
Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.  
Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2) sempre continuando a frullare.  
Versare metà della namelaka nella forma di silicone dell'inserto e congelare.  
Coprite l'altra metà con la pellicola e fatela riposare una notte in frigorifero.

## MOUSSE ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR FRAGOLA

g 1000  
g 300  
g 200  
g 600

### PREPARAZIONE

Montare leggermente la panna in una planetaria.  
Impastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.  
Unite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C  
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI - SCALDATO A 35°C

Q.B.  
Q.B.

### INGREDIENTI

ACETO BALSAMICO

g 100

LEVOSUCROL

g 100

### PREPARAZIONE

Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.

Raffreddare per un paio di minuti prima di riempire le pipette

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 2/3 lo stampo in silicone con la mousse alla fragola.

Inserite la namelaka congelata, aggiungete una piccola quantità di mousse e chiudete il dolce con il financier.

Mettere in congelatore fino a completo congelamento.

Sformare le pillole e glassarle con il MIRRO.

Porre le pillole nel congelatore per un paio di minuti.

Con l'aiuto di due stuzzicadenti immergere il fondo della pillola nel CHOCOCREAM CRUNCHY.

Rimuovere gli eccessi e posizionare sul piatto da portata.

Montate la namelaka in planetaria per un paio di minuti.

Utilizzando una sac à poche con bocchetta saint-honorè decorare la superficie della pillola.

Decorare con le pipette e PETIT LOVE



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

