



MELA DELLA DISCORDIA

MONOPORZIONE MODERNA AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA SENZA GLUTINE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE
BURRO 82% M.G.
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO A VELO

g 250
g 187.5
g 180
g 180

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.
Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.
Laminare allo spessore di 3 mm e ricavare dei rettangoli di 5x9 cm.
Depositarli sui tappetini di silicone forati e cuocerli a 180°C per 8 minuti.

MOUSSE ALLA MELA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
ACQUA
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE MELA VERDE

g 200
g 200
g 1000
g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA - FRULLATO - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 200
g 40
g 40

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45°C

COLORANTE - IDROSOLUBILE VERDE

PREPARAZIONE

Q.B. Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo per monoporzioni a 3/4 con la mousse alla mela.

Inserire il gelificato e velare con ulteriore mousse.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare le monoporzioni e glassarle con il MIRROR colorato.

Posizionarle sui fondi di frolla e decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE