



## 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