



## PENSIERO DI NATALE

### BISCUIT ALL'ARANCIA

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE  
PASTA D'ARANCIA CANDITA

#### PREPARAZIONE

g 500 Montare in planetaria a media velocita: IRCA GENOISE e le uova, per almeno 8-10 minuti.  
g 600 Unire la pasta all'arancia delicatamente.  
g 160 Stendere su teglie con carta forno, stendendo uno strato alto 5 mm.  
Cospargere con le mandorle affettate e cuocere in forno a 200-220°C per pochi minuti.  
Appena freddo tenere coperto con dei teli di plastica.

### CREMOSO AMARENE E CIOCCOLATO BIANCO

---

#### INGREDIENTI

PANNA  
LATTE INTERO  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

#### PREPARAZIONE

g 100 Portare a bollore panna e latte, nel frattempo unire tuorlo e zucchero.  
g 100 Aggiungere il composto di tuorlo alla panna e latte, e cuocere a 82°C.  
g 40 Unire il Lilly Neutro, Sinfonia Cioccolato Bianco e il Fruttidor Ciliegia tiepido, mixare il tutto.  
g 10 Versare negli stampi di silicone per inserti.  
g 150  
g 20  
g 300

## MOUSSE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

PANNA	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 75

### PREPARAZIONE

Montare panna con acqua e Lilly Neutro, mantenedola morbida.

Unire delicatamente la Joypaste.

## GELATINA ALL'AMARENA

---

### INGREDIENTI

ACQUA - CALDA	g 50
FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	g 100
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 30

### PREPARAZIONE

Portare a ebollizione l'acqua, aggiungere il Fruttidor e mixare,

Riscaldare a 90°C. unire il Reflex e mixare.

Versare in un silicone rettangolare o stampo in acciaio, mantenendo uno spessore di 3mm.

Raffredare in positivo

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi a 1/2 e poi inserire il cremoso ancora congelato.

Riempire con altra Mousse e chiudere con il biscuit tagliato leggermente più piccolo dello stampo. Abbattere per poter estrarre.

Spruzzare con miscela di Cioccolato bianco, burro di cacao e colorante bianco.

Adagiare la gelatina all'amarena e decorare con le decorazioni di cioccolato DOBLA

77851 Curvy bow