



## BOSCO INCANTATO

### TRONCHETTO MODERNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT ALLE MANDORLE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE  
MANDORLE AFFETTATE

##### PREPARAZIONE

g 500 -Montare tutti gli ingredienti (tranne le mandorle) in planetaria con frusta a velocità media per 10-  
g 600 12 minuti.  
g 50 -Unire delicatamente le mandorle e distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad  
g 150 uno spessore di 8 mm.  
-Quindi cuocere in forno statico per un breve periodo a 200-220°C con la valvola chiusa.  
-Dopo la cottura, lasciare raffreddare per alcuni minuti, quindi coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.

#### GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO  
ACQUA - 40-45°C

##### PREPARAZIONE

g 100 -Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua tiepida.  
g 400 -Unire il FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e miscelare.  
g 100 -Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

## MOUSSE ALLA MANDORLA

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	-Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO fino a consistenza morbida.
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA	g 100	-Unire la JOYPASTE MANDORLA e miscelare delicatamente.
ACQUA	g 200	
PANNA 35% M.G.	g 1.000	

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

### COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire a metà lo stampo con la mousse.
- Inserire il Gelificato ai Frutti di Bosco (ancora congelato) e terminare con uno strato di Rollé.
- Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.
- Coprire con e MIRROR EXTRA WHITE riscaldato a 45°C e decorare con MIRROR colorato di viola, decorare a piacere.