



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.