PESCA & YOGURT

PASTICCERIA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

DACQUOISE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI	
AVOLETTA	g 400
ALBUME	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60
FARINA "DEBOLE"	g 100

PREPARAZIONE

Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero.

Aggiungere le polveri e miscelare gentilmente con una spatola.

Dressare su carta forno con spatola o con l'ausilio di una raplette.

Spolverare con zucchero a velo e infornare a 190°C per 10-12 minuti, dopodiché abbattere.

CREMOSO ALLA PESCA

INGREDIENTI	
PANNA 35% M.G.	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 100
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LILLY NEUTRO	g 20
FRUTTIDOR PESCA - SCALDATO A 40°C	g 300
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 40°C	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.

Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.

Disciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Inserire il FRUTTIDOR ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 31,50% sempre continuando ad emulsionare.

Colare all'interno degli stampi prescelti ed abbattere.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT	g 200
ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 600

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua.

Incorporare gradualmente la panna semi montata.

CROCCANTINO BIANCO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C	Q.B.

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di una spatola, spalmare uno strato sottile sopra la dacquoise.

FINITURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare uno strato sottile di mousse nello stampo o quadro prescelto.

Inserire il cremoso ed altra mousse.

Quindi un altro cremoso ed uno strato sottile di mousse.

Terminare con la dacquoise spalmata di PRALINE DELICRISP BLANC.

Abbattere in negativo prima di sformare.

Stendere uno strato sottile di BLITZ ICE TOP sulla superficie del dolce e decorare a piacere.