



## PESCA & YOGURT

PASTICCERIA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### DACQUOISE ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ALBUME  
ZUCCHERO SEMOLATO  
FARINA "DEBOLE"

g 400  
g 250  
g 60  
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.  
LATTE 3.5% M.G.  
TUORLI D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LILLY NEUTRO  
FRUTTIDOR PESCA - SCALDATO A 40°C  
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 40°C

g 100  
g 100  
g 40  
g 10  
g 20  
g 300  
g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollire 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.

Abbatte in negativo prima di sformare.

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