



## ONDA

### CREMOSE MONOPORZIONI MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

##### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
ZUCCHERO  
DESTROSIO  
TUORLI D'UOVO  
SOVRANA  
BURRO 82% M.G. - DA AGGIUNGERE ALLA CREMA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO A 20° DA MONTARE

g 500  
g 30  
g 125  
g 25  
g 125  
g 50  
g 125  
g 125

##### PREPARAZIONE

Portare a bollire il latte e la pasta aromatizzante.  
A parte mescolare i tuorli con zucchero e SOVRANA.  
Unire la miscela ai liquidi bollenti e cuocere sino a ottenere una consistenza cremosa.  
Aggiungere il burro e miscelare.  
Raffreddare velocemente a 4°C.  
Montare in planetaria la crema con il burro morbido sino a ottenere una struttura omogenea e aerata.

#### GELIFICATO AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE  
LILLY NEUTRO  
ACQUA - TIEPIDA

g 1000  
g 200  
g 200

##### PREPARAZIONE

Reidratare LILLY con acqua e unire al FRUTTIDOR.

## ROLLÉ SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 50
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 50

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa 15 minuti.  
A fine montata, inserire a mano le paste aromatizzanti.  
Stendere 650/700g di composto per teglia 60x40 cm e cuocere a 220°C per 6-8 minuti circa.

## NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

### PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON.  
Miscelare con frusta, versare sul cioccolato emulsionando con mixer a immersione.  
Aggiungere a filo la panna continuando a emulsionare, e infine il mascarpone.  
Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.  
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

BLITZ	g 200
ACQUA	g 20

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

## COMPOSIZIONE FINALE

Mettere sul fondo del quadro 40x40cm alto 4cm il biscuit, versare la crema mousseline e livellare.

Adagiare l'altro foglio di biscuit e abbattere.

Colare sul biscuit il gelificato ai frutti rossi e abbattere.

Smodellare il dolce e decorare la superficie con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone utilizzando una sac à poche munita di bocchetta piccola per St. Honoré.

Spruzzare il BLITZ diluito per lucidare la torta.

Porzionare in rettangoli 10x4cm.



### RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Le dosi riportate sono sufficienti a realizzare uno stampo 40x40cm