



## FUNGO

### GELATINA ALLA MELA E CANNELLA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA CALDA	g 40
CANNELLA IN POLVERE	g 0,5

#### PREPARAZIONE

Scaldare al microonde l'acqua, scioglierci il lilly neutro ed infine aggiungere il fruttidor mela e la cannella in polvere. Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e congelare.

### CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

LATTE	g 190
PANNA 35% M.G.	g 190
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
LILLY NEUTRO	g 40
TUORLO D'UOVO	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 350

#### PREPARAZIONE

Portare a bollore latte e panna, versare sui tuorli sbattuti con lo zucchero, unire il tutto e cuocere a 84°C.

Sciogliere il lilly neutro all'interno della crema calda e terminare con il cioccolato al latte ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Colare in stampo a semisfera e congelare.

### MOUSSE ALLA NOCE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 500
LILLY NEUTRO	g 120

#### PREPARAZIONE

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente. Riempire lo stampo di silicone a semisfera fino a metà, aggiungere l'inserto

JOYPASTE NOCE

ACQUA FREDDA

g 80 di cremoso , altra mousse e livellare.

g 100 Colare all'interno dello stampo a cilindro la mousse , inserire la gelatina alla mela e cannella e terminare con altra mousse. Chiudere con un disco di PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Porre in congelatore tutti e 2 gli stampi fino a congelamento.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO

### PREPARAZIONE

g Glassare con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C

### COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dagli stampi le mousse , la cupola glassarla con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C, il gambo invece grattarlo per creare le venature classiche del fungo e spruzzare con colore spray marrone chiaro .

Appoggiare la cupola glassata sopra il gambo .



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE