



## NASTRO

### PAN DI SPAGNA AL CACAO

#### INGREDIENTI

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| SFRULLA CHOC             | g 500 |
| UOVA INTERE - TIEPIDE    | g 300 |
| ACQUA                    | g 50  |
| BURRO 82% M.G. - CREMOSO | g 100 |

#### PREPARAZIONE

Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 6-8 minuti. Aggiungere il burro , ed incorporarlo delicatamente. Depositare la pasta negli stampi ingrassati ed infarinati. Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti

### GELATINA ALLA CILIEGIA

#### INGREDIENTI

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - FRULLATO | g 200 |
| ACQUA CALDA                         | g 30  |
| LILLY NEUTRO                        | g 30  |

#### PREPARAZIONE

Scaldare in microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO con una frusta e terminare con il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO 58%

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - SCIOLTO 45°C | g 550 |
| PANNA 35% M.G. - TIEPIDA                  | g 300 |
| PANNA 35% M.G.                            | g 700 |
| LILLY NEUTRO                              | g 60  |
| ACQUA FREDDA                              | g 60  |

#### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache .  
Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

**INGREDIENTI**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. - FREDDA              | g 500 |
| LILLY NEUTRO                         | g 50  |
| ACQUA FREDDA                         | g 50  |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 20  |

**PREPARAZIONE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Coppiare un disco di pan di spagna al cacao e posizionarlo sul fondo nella cup DOBLA TEAR DROPE BAMBOO DARK , colare una parte di mousse al cioccolato ed abbattere per qualche minuto, poi colare la gelatina alla ciliegia rossa e terminare senza arrivare a bordo con altra mousse al cioccolato. Abbattere di nuovo .

Dressare con sac à poche e con bocchetta liscia la panna stabilizzata alla vaniglia.

Decorare con CHERRY DOBLA e scaglie d'oro.



**RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE