



## FRAGOLA E LIMONE SHOT RING

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### ROLLE' CLASSICO

#### INGREDIENTI

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| IRCA GENOISE                       | g 250 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 300 |
| MIELE                              | g 25  |

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8 minuti.  
Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm.  
Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

### MOUSSE ALLA FRAGOLA

#### INGREDIENTI

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| PANNA 35% M.G.              | g 3.750 |
| LILLY NEUTRO                | g 750   |
| ACQUA                       | g 750   |
| PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA | g 250   |

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE - SCALDATO A 30°C | g 800 |
|--|-------|

## COMPOSIZIONE FINALE

### DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Scaldare Pralin delicrisp e stenderlo in modo omogeneo sul foglio di rollé.

Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti, una volta freddo tagliare con l'apposito coppa pasta creando dei dischetti.

Mettere i dischetti di rollé sul fondo di un RING FINE STRIPE WHITE/DARK DOBLA e riempire fino a metà con la mousse.

Inserire un secondo dischetto di rollé e riempire completamente con altra mousse.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Decorare con una CHOCOLATE STRAWBERRY DOBLA e mezza fetta di LEMON LID DOBLA.