



THE RING

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA LINZER

INGREDIENTI

HEIDICAKE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
FARINA "DEBOLE"
CANNELLA IN POLVERE

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 150 amalgamato.
g 120 Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 4mm, abbattere in positivo poi
g 100 stampare con il coppapasta tondo dei dischetti ø7 cm da appoggiare su teglia con tappetino
g 5 microforato e cuocere a 180°C per 10-15 minuti circa.

SEMISFERA DI MELE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA
FRUTTIDOR MELA 70%
SUCCO DI LIME
ACQUA
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 500 Mescolare i due fruttidor alla frutta con Lilly reidratato con il succo di lime ed acqua, mixare
g 500 leggermente e colare all'interno di stampi a semisfera di silicone ø4 cm.
g 100 Abbattere, smodellare, gelatinare con BLITZ e posizionare sul fondo di frolla Linzer.
g 50
g 150

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE E

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

PREPARAZIONE

Portare a bollire il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO quindi il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.

Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera.

Montare il giorno seguente in planetaria con frusta

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE	Q.B.
-----------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Appoggiare la semisfera di mele&albicocche al centro del disco di frolla Linzer.

Realizzare tutt'intorno dei ciuffi, con bocchetta liscia, di namelaka al cioccolato bianco e mascarpone.

Appoggiare un anello di cioccolato bianco sopra i ciuffi di namelaka e finire con alcune gocce di CREMIRCA LIMONE e foglioline di menta.