



## SANTA'S HAT MONOPORZIONE

MONOPORZIONE NATALIZIA A FORMA DI CAPPELLO DI BABBO NATALE AL LAMPONE E CIOCCOLATO BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
FARINA DI MANDORLE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA  
SALE

g 500  
g 100  
g 200  
g 50  
g 2

#### PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.  
-Porre in frigorifero per almeno 2 ore.  
-Stendere allo spessore di 2 millimetri e formare dei dischi di 7 cm di diametro.  
-Cuocere fino a completa doratura. Far raffreddare bene e tenere da parte.

### FINANCIER ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
FARINA TIPO 0  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
ALBUMI  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550  
g 50  
g 50  
g 4  
g 370  
g 120

#### PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano.  
-Unire il burro fuso e miscelare bene.  
-Riempire degli stampi in silicone tondi con diametro 5 cm con altezza 1,5 cm e cuocere per 10 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

## INSERTO CROCCANTE AL CARMELLO SALATO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

- Q.B. -Preparare dei fogli di Pralin delicrisp precedentemente scaldato e tirato tra due fogli di carta da forno (strato di 2 mm).  
-Metterli prima in frigorifero, poi copparli con coppapasta da 5 cm e conservarli in congelatore per un successivo inserimento nella monoporzione.

## INSERTO GELIFICATO AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 250

g 40

g 40

### PREPARAZIONE

- Miscelare con frusta Lilly ed acqua, aggiungere Fruttidor lampone e miscelare bene.  
-Versare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di circa 1 centimetro e mettere in abbattitore.

## INSERTO MOUSSE AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

PANNA 35% M.G.

ACQUA

g 200

g 45

g 275

g 125

### PREPARAZIONE

- Semimontare la panna in planetaria, a parte miscelare l'acqua con il Lilly neutro e Fruttidor Lampone.  
-Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.  
-Dressare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di 1 cm e mettere in abbattitore.

## MARSHMALLOW MERINGUE AL COCCO

---

### INGREDIENTI

TOP MERINGUE

g 165

### PREPARAZIONE

- Montare Top meringue ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti ad alta velocità fino ad

ACQUA - (1)

LILLY NEUTRO

ACQUA - (2)

- g 80 ottenere una meringa ben stabile.
- g 20 -Idratare l'acqua (2) con Lilly neutro miscelando bene con frusta. Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla alla restante meringa e miscelare.
- g 20 -Su una teglia con carta da forno stendere del cocco rapè e dressare il marhmallow con sac poche munito di bocchetta liscia con diametro 6 mm, formando dei lunghi cilindri.
- Dressare anche dei piccoli ciuffetti che serviranno come ciuffo del cappello. Cospargere il tutto con dell'ulteriore cocco rapè, farlo aderire bene su tutto il marshmallow e lasciare riposare per almeno 1 ora.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PANNA 35% M.G. - (1)

PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 300

g 150

g 350

g 50

g 50

### PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato bianco a 45°C, aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

-A parte montare panna (2), acqua e Lilly neutro ottenendo una consistenza morbida.

-Incorporare la panna appena montata alla ganache miscelando delicatamente.

-Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

## GLASSATURA A SPECCHIO

---

### INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare la mousse al cioccolato bianco in stampi in silicone per monoporzione a forma di cappello per circa metà stampo
- Inserire nel centro il gelificato al lampone ed la mousse al lampone
- Dressare altra mousse al cioccolato bianco lasciando uno spazio di circa 1 centimetro
- Inserire il financier alla mandorla e cioccolato ed il disco di croccante al caramello salato a chiudere
- Mettere in abbattitore fino a completo congelamento
- Sformare le monoporzioni e ricoprire con Mirror Lampone precedentemente scaldato a 50°C
- Appoggarli sui dischi di frolla
- Decorare il bordo e la punta con una striscia ed un pallino di marshmallow al cocco, far aderire al bordo di ogni monoporzione una SANTA BELT BUCKLE MINI Dobra.



### RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE