



## RING - NOCCIOLA MASCARPONE E CAFFÈ'

MONOPORZIONE ALLA NOCCIOLA, MASCARPONE E CAFFÈ'

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
ACQUA  
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

g 500  
g 200  
g 200  
g 105

#### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 5 minuti con foglia.  
Versare il composto in una teglia con bordi munita di carta da forno formando uno strato di circa 1/2 centimetro.  
Cuocere a 170°C per circa 15 minuti.  
Stampare dei dischi ovali della dimensione interna del Rings.

### CREMA AL CAFFÈ'

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO  
TOP CREAM  
JOYCAFFÈ' GRANGUSTO

g 500  
g 160  
g 15

#### PREPARAZIONE

Mescolare i tre ingredienti nella planetaria con la frusta per 3-4 minuti.

### MOUSSE AL MASCARPONE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)  
MASCARPONE  
LILLY NEUTRO  
PANNA 35% M.G. - (2) MONTATA

g 100  
g 250  
g 20  
g 200

#### PREPARAZIONE

Riscaldare la panna (1), aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare bene.  
Aggiungere il mascarpone e miscelare bene con frusta  
Infine aggiungere la panna (2) montata.

**INGREDIENTI**

MIRROR NEUTRAL  
JOYCAFFÈ' GRANGUSTO

**PREPARAZIONE**

g 100    Miscelare i due ingredienti avendo cura di non inglobare aria.  
g 10

**COMPOSIZIONE FINALE**

Porre sul fondo del DOBLA RINGS OVAL DARK un disco di pan di Spagna alla nocciola

Formare un primo strato con la crema al caffè.

Quindi completare il riempimento dei Rings con la mousse al mascarpone e lisciare bene.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Con una sac à poche formare delle onde di mousse al mascarpone sulla superficie dei dolci ed abbattere nuovamente.

Spruzzare con spray velvet bianco. Decorare con goccioline di gel al caffè, con un chicco di caffè, e con DOBLA SPIRAL DARK.

**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE