



SNOWMAN

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G.
AVOLETTA

PREPARAZIONE

g 700 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
g 115 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in
g 185 frigorifero a riposare.
g 150 formare dei dischi del diametro 7 cm. e adagiarli su teglie con tappetini microforati.
Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 10-13 minuti con valvola aperta.

BISCUIT ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA
MANDORLE AFFETTATE

PREPARAZIONE

g 500 Montare in planetaria a media velocita: Irca Genoise e le uova, per almeno 8-10 minuti. Unire la
g 600 Joypaste e finire di montare.
g 50 Stendere su teglie con carta forno, stendendo uno strato alto 5 mm.
Q.B. Cospargere con le mandorle affettate e cuocere in forno a 200-220°C. per pochi minuti.
Appena freddo tenere coperto con dei teli di plastica.

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

PREPARAZIONE

Frullare leggermente il Fruttidor.
Unire acqua tiepida e Lilly Neutro a quest'ultimo e miscelare
riempire degli stampi per inserto a 1/2 sfera diametro 4cm.
Abbatere e sformare.

MOUSSE CREMOSA AI MARRONI

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
PUREA DI MARRONI	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua tiepida con Lilly e poi la purea di marroni.
Unire delicatamente la panna semi-montata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tenendo le "Snowman Coupole" nella loro confezione di plastica, riempirle a 1/2 con la mousse.
Inserire il gelificato ancora congelato.
Coprire con altra mousse e chiudere con un disco di Biscuit alle mandorle, del diametro di 5cm.
Raffreddare in positivo e servire la cupola, sul disco di frolla.

Decorare con Dobra.

Snowman Coupole 77852