



## TRAMONTO

### MOUSSE AGLI AGRUMI E NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 100

##### PREPARAZIONE

Mescolare la Top frolla con il burro, unire una ad una le uova e unire la farina setacciata. Mescolate bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Allunga fino a 2 mm e lascia riposare per qualche ora al freddo. Foderate gli stampini microforati e teneteli freddi.

#### CREMA FRANGIPANE

##### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 125
TOP CREAM	g 38
FARINA DI MANDORLE	g 50
BURRO 82% M.G.	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
UOVA INTERE	g 50

##### PREPARAZIONE

Formare una crema pasticcera unendo latte e TOP CREAM, successivamente mescolare tutti gli ingredienti contemporaneamente a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare sul fondo della frolla precedentemente preparata. Cuocere a 155°C per circa 20 minuti.

#### STRATO ALL' ARANCIA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	Q.B.
-------------------	------

##### PREPARAZIONE

Stendere un leggero strato di FRUTTIDOR ARANCIA sul frangipane.

## CREMA AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G.	g 100
TOP CREAM	g 200
CREMIRCA LIMONE	g 800

### PREPARAZIONE

Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM. Lasciar riposare 3 minuti e aggiungere la CREMIRCA LIMONE mescolando energicamente in planetaria con la frusta.

Riempire con crema al limone fino a colmare la monoporzione e lisciare.

## MOUSSE ALLA NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 120
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 60
PRALINE NOISETTE	g 120
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 12
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 620

### PREPARAZIONE

Riscaldare il latte, aggiungere la massa di gelatina, emulsionare con il cioccolato e il Pralinato alla nocciola, infine, aggiungere in due volte la panna semi montata.

Dressare nello stampo in silicone e congelare.

## GLASSA AL TOFFEE

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	Q.B.
-------------------	------

### PREPARAZIONE

Scaldare a circa 50°C il TOFFEE D'OR CAMEL e glassare le cupole di mousse ben fredde.

### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con DOBLA CHOCOLATE ALMOND SHAPE.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE