

# Eclair Lapponia

**irca**  
SINCE 1919

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO

## MOUSSE SINFONIA AL LATTE

### INGREDIENTI

Latte intero	150 g
<b>SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%</b>	230 g
Massa di gelatina	18 g
Panna semimontata	250 g

### PROCEDIMENTO

Scaldare il latte e versare sul cioccolato leggermente fuso, aggiungere la gelatina e mixare bene. Raggiunti i 30-32°C incorporare la panna semimontata.



## GELATINA AL MANGO

### INGREDIENTI

PUREA DI MANGO -RAVIFRUIT	300 g
Zucchero semolato	30 g
Gelatina oro	8 g

### PROCEDIMENTO

Scaldare una parte della purea per sciogliere la massa di gelatina. Aggiungere alla restante purea zuccherata e mescolare bene.

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



**Dolci**  
ACADEMY

# Eclair Lapponia

**irca**  
SINCE 1919

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO

## CHANTILLY SINFONIA BIANCO E VANIGLIA

### INGREDIENTI

Panna 35% m.g.	525 g
<b>SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO</b>	105 g
Gelatina oro	5 g
Zucchero invertito	20 g
Vaniglia	1



### PROCEDIMENTO

Bollire metà della panna insieme allo zucchero invertito, versare sul cioccolato, la gelatina reidratata e la vaniglia. Mixare ed aggiungere la restante panna fredda. Lasciar cristallizzare in frigo 12 ore prima di montare.

### COMPOSIZIONE FINALE

- 1 - ECLAIR CUP DARK - DOBLA
- 2 - PRALIN DELICRISP CLASSIC
- 3 - Mousse Sinfonia al latte 38%
- 4 - Gelatina al mango
- 5 - Chantilly Sinfonia bianco e vaniglia

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



**Dolci**  
ACADEMY