

Tronchetto Neve

irca
SINCE 1919

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO

DACQUOISE AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

Albumi	345 g
Zucchero semolato	125 g
Polvere di mandorle	200 g
Zucchero semolato	240 g
Farina W150-180	70 g
Zeste di agrumi	8 g

PROCEDIMENTO :

Montare gli albumi con la prima parte di zucchero.
Setacciare le polveri e introdurre delicatamente alla montata.
Aromatizzare con le zeste.



MOUSSE CAMEL ORO

INGREDIENTI

Latte intero	250 g
SINFONIA CAMEL ORO	360 g
Massa di gelatina	42 g
Panna s.montata	500 g

PROCEDIMENTO

Riscaldare il latte, aggiungere la massa di gelatina e versare sul cioccolato.
Emulsionare. Raggiunti i 30°C aggiungere la panna semimontata.

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



Dolci
ACADEMY

Tronchetto Neve



CREMOSO ZENZERO E CANNELLA

INGREDIENTI

Latte intero	250 g
Panna 35% m.g.	250 g
Zucchero semolato	90 g
Tuorli	60 g
Gelatina oro	8 g
Zenzero	0,5 g
Cannella	0,5 g
Noce moscata	0,5 g



PROCEDIMENTO

Realizzare una crema inglese con i primi 4 ingredienti, aggiungere la gelatina idratata e gli aromi. Lasciare in infusione per 10 minuti coprendo la preparazione con la pellicola.

COMPOSTA DI PERE E LIME

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	300 g
Lilly neutro	30 g
Acqua	30 g

PROCEDIMENTO

Reidratare il LILLY NEUTRO con l'acqua tiepida miscelando con una frusta. Unire al FRUTTIDOR PERA e mescolare bene. Versare nello stampo e abbattere.



Tronchetto Neve

irca
SINCE 1911

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO

CHANTILLY SINFONIA BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

Panna 35% m.g.	525 g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	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 - Dacquoise agli agrumi
- 2 - Mousse caramel oro
- 3 - Cremoso zenzero e cannella
- 4 - Composta di pere e lime
- 5 - Glassa velluto bianco
- 6 - Chantilly Sinfonia bianco e vaniglia

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



Dolci
ACADEMY