

MONO PERE, CAMELLO E MANDARINO

irca
SINCE 1919

Composizione

- Frolla al cacao
- Crema al mandarino “ Cesarin”
- Composta di pere e lime
- Mousse al cioccolato “ Caramel Oro”
- Mirror cioccolato al latte

Frolla al cacao

Ingredienti:

- 335 gr. Burro 82% M.G
- 500 gr. Farina W150-180
- 60 gr. Cacao in polvere
- 230 gr. Zucchero a velo
- 75 gr. Uova intere

Procedimento

Sabbiare burro, farina e cacao. Aggiungere lo zucchero e infine le uova.

Composta di pere e lime

Ingredienti:

- 200 gr. Fruttidor pera
- 15 gr. Lilly neutro
- 15 gr. Acqua tiepida
- 2 Lime (Zeste)

Procedimento

Sciogliere il Lilly Neutro nell'acqua tiepida , aggiungere al Fruttidor e aromatizzare con le Zeste di lime

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY

MONO PERE, CAMELLO E MANDARINO

irca
SINCE 1919

Mousse al "Caramel Oro"

Ingredienti:

125 gr. Latte intero

180 gr. Cioccolato caramel oro

5 gr. Gelatina oro

25 gr. Acqua per la gelatina

250 gr. Panna semimontata

Procedimento

Bollire il latte e versarlo sul cioccolato e sulla massa di gelatina .

Mixare bene la ganache e lasciar raffreddare fino a 35 gradi prima di alleggerire con la panna semimontata.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY