

**irca****Linea prodotti alla nocciola****DELINOISETTE**

Besamemucho cake

Ricetta Financier alla nocciola:

DELINOISETTE	g 600
Farina	g 70
VIGOR BAKING	g 4
Amido di mais	g 55
Albumi	g 400
Burro	g 130

Ricetta mousse alla vaniglia:

LILLY NEUTRO	g 200
Acqua o latte	g 200
Panna	g 1.000
JOYPASTE VANIGLIA Madagascar Bourbon	g 10-15

- Ricetta Financier alla nocciola:

miscelare gli ingredienti secchi, unire gli albumi e miscelare a mano. Unire successivamente il burro fuso in forno a microonde. Stendere il composto su un foglio di silicone con i bordi, formando uno strato di circa 1 centimetro e cuocere per 8-10 minuti a 190-200°C con valvola chiusa.

- Ricetta mousse alla vaniglia:

montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY all'acqua od al latte e a JOYPASTE VANIGLIA ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Avvertenze:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenga necessario.
 - qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY g 200, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

- Preparazione:

riempire per metà gli appositi stampi in silicone a forma di bocca con la mousse alla vaniglia, farcire nel centro con JOYCREAM BESAMEMUCHO, depositare altra mousse alla vaniglia e chiudere con un disco di Financier alla nocciola. Mettere in abbattitore fino a completo congelamento, sformare dagli stampi e spruzzare con spray velvet rosso o con una miscela di burro di cacao e cioccolato bianco al 50% fusi a 35°C.