



Ciambella yogurt e frutta

Ricetta pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 350
Uova intere	g 100-120

Ricetta mousse allo yogurt e frutta:

LILLY YOGURT	g 200
Panna	g 600
Acqua	g 500
PASTA FRAGOLA	g 50

Ricetta ring di gelificato alla fragola:

LILLY NEUTRO	g 50
Polpa di fragola	g 250
Acqua	g 25

Ricetta biscuit:

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 500
Uova intere	g 600

- Ricetta pasta frolla:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno due ore. Tirare la pasta ad uno

spessore di circa 2 millimetri, formare un disco che abbia un diametro di un centimetro superiore al diametro della ciambella. Porre su carta da forno e cuocere a 190-200°C per circa 8-10 minuti e comunque fino a completa doratura.

- Ricetta mousse allo yogurt alla fragola:

Montare in planetaria LILLY YOGURT, acqua e panna fino all'ottenimento di una crema morbida, aggiungere la PASTA FRAGOLA e miscelare delicatamente.

- Ricetta ring di gelificato alla fragola:

Miscelare l'acqua con la polpa di frutta, scaldare la miscela a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta. Versare la miscela nell'apposito stampo di silicone per ring e porre in congelatore fino a completo indurimento.

AVVERTENZE: aggiungere zucchero a velo qualora lo si ritenesse necessario.

- Ricetta biscuit:

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.
- La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.
- Se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.



irca

Linea Horeca

LILLY

- Montaggio:

riempire per metà uno stampo a forma di ciambella in silicone, inserire il ring di gelificato alla fragola e terminare di riempire lo stampo con la restante mousse. Tagliare delle striscie di biscuit e porle a chiusura del dolce e mettere in abbattitore fino a completo indurimento. Togliere dallo stampo, spruzzare tutta la superficie con Spray bianco effetto velluto o con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato bianco scaldati a 40°C. Far aderire la ciambella al disco di frolla, dressare nel centro della ciambella uno strato di mezzo centimetro di FARCITURA DI FRAGOLE o FRUTTI DI BOSCO. Riempire il restante spazio con frutti di bosco freschi e spolverare la frutta con BIANCANEVE PLUS.