



Peccato di gola

Ricetta Biscuit:

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300

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.

Ricetta Gelificato al lampone:

FRUTTIDOR LAMPONE	g 250
LILLY NEUTRO	g 50
Acqua	g 50

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO ed aggiungere FRUTTIDOR precedentemente scaldato a circa 40°C, miscelare e versare negli appositi stampi di silicone. Porre in congelatore fino a completo indurimento.

Ricetta Mousse Cioccolato Bianco:

Panna (35% m.g.)	g 1.000
LILLY WHITE CHOCOLATE	g 200
Acqua	g 300

Zucchero

g 50

Miscelare l'acqua con LILLY WHITE CHOCOLATE e lo zucchero; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

PROCEDIMENTO:

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione con la mousse al cioccolato bianco, inserire il gelificato al lampone congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit. Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato bianco) e decorare con MIRROR LAMPONE scaldato a 45° C e lamponi.