



LOVE PILL

MONOPORZIONE PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANZIERE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 5
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti secchi, unire a mano gli albumi e sempre mescolando unire il burro fuso.

Riempire gli stampini in silicone 60x40 e cuocere per 10-15 minuti a 180-190°C a valvola chiusa.

Raffreddare a temperatura ambiente

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Spalmare il PRALIN DELICRISP sul finanziere alle mandorle.

Raffreddare per 10 minuti in frigorifero e poi tagliarlo con il coppapasta da inserti.

Conservare in frigorifero prima dell'uso.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE (1)
ACQUA
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM BIANCO
PANNA 35% M.G. - FREDDA (2)

g 150
g 40
g 40
g 250
g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1).
Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mescolare.
Aggiungere il CHOCOCREAM BIANCO sempre mescolando.
Emulsionate il tutto con frullatore a immersione e versate la panna fredda (2) sempre continuando a frullare.
Versare metà della namelaka nella forma di silicone dell'inserto e congelare.
Coprite l'altra metà con la pellicola e fatela riposare una notte in frigorifero.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
ACQUA
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR FRAGOLA

g 1000
g 300
g 200
g 600

PREPARAZIONE

Montare leggermente la panna in una planetaria.
Impastare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR FRAGOLA.
Unite il composto alla panna in 2/3 volte mescolando delicatamente.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI - SCALDATO A 35°C

Q.B.
Q.B.

INGREDIENTI

ACETO BALSAMICO

g 100

LEVOSUCROL

g 100

PREPARAZIONE

Sobbollire gli ingredienti fuoco lento per 5 minuti.

Raffreddare per un paio di minuti prima di riempire le pipette

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 2/3 lo stampo in silicone con la mousse alla fragola.

Inserite la namelaka congelata, aggiungete una piccola quantità di mousse e chiudete il dolce con il financier.

Mettere in congelatore fino a completo congelamento.

Sformare le pillole e glassarle con il MIRRO.

Porre le pillole nel congelatore per un paio di minuti.

Con l'aiuto di due stuzzicadenti immergere il fondo della pillola nel CHOCOCREAM CRUNCHY.

Rimuovere gli eccessi e posizionare sul piatto da portata.

Montate la namelaka in planetaria per un paio di minuti.

Utilizzando una sac à poche con bocchetta saint-honorè decorare la superficie della pillola.

Decorare con le pipette e PETIT LOVE



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

