



## MONO DA LECCARSI I BAFFI

### PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
DELINOISETTE

g 1400  
g 375  
g 225  
g 300

#### PREPARAZIONE

Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).  
Aggiungere le uova e miscelare senza montare.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.  
Stampare dei dischi per le monoporzioni.  
Cuocere in forno a 170 c° per 15 min circa.

### FINANCIER ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE  
VIGOR BAKING  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
ALBUME  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550  
g 4  
g 50  
g 50  
g 370  
g 120

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.  
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a 180°c per 12 min

## NAMELAKA NOCCIOLATO BIANCO E CAFFÈ

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 340
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
JOYPASTE CAFFÈ'	g 18 - 20

### PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO, la JOYPASTE CAFFÈ e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

## GELIFICATO AL CAFFÈ

### INGREDIENTI

CAFFÈ - ESPRESSO CALDO	g 250
ZUCCHERO	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

Sciogliere lo zucchero all'interno del caffè espresso caldo, successivamente aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare

**In alternativa è possibile utilizzare il caffè solubile nella quantità di : 20g di caffè solubile per 100g di acqua calda**

Depositare all'interno degli stampi da inserto prestando attenzione a non avere schiuma all'interno dello stampo, fino a 3/4

Abbatte leggermente e prima del congelamento completo, posizionare in superficie un dischetto di financier, procedere poi all'abbattimento a -40°C

( non inserire il dischetto di financier subito dopo aver colato il gelificato, altrimenti il financier andrà ad assorbire immediatamente il caffè diminuendo il volume in altezza dell'inserto complessivo )

### INGREDIENTI

ACQUA  
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO  
MIRROR NEUTRAL

### PREPARAZIONE

g 100 - Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.  
g 270 - Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.  
g 300 - Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.  
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35-40°C e glassare le monoporzioni a temperatura di -18/-20°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Semimontare la NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO E CAFFÈ, disporre una parte nello stampo a monoporzione in modo da arrivare circa a metà.

Inserire l'inserito composto dal gelificato al caffè insieme al financier alla nocciola, coprire con altra namelaka e abbattere di temperatura.

Riscaldare la glassa a 35°C e glassare le monoporzioni a - 20°C, posizionarle poi sul dischetto di frolla alla nocciola.

In questa mono è consigliato l'uso di: Dobra Moustache Cod. 72119



### RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per intensificare il gusto del caffè è possibile effettuare precedentemente un infusione con i chicchi di caffè ed il latte all'interno della Namelaka,

Viceversa per diminuirlo, utilizzare meno JOYPASTE caffè.