



CUBE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAIN DE GENES

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

FARINA "DEBOLE"

VIGOR BAKING

BURRO LIQUIDO

PREPARAZIONE

g 500 Scaldare la pasta di mandorle al microonde fino a 40 C , mettere in planetaria e girare con frusta ed

g 500 aggiungere gradualmente le uova a temperatura ambiente.

g 90 Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la farina e il baking
g 8 precedentemente setacciati.

g 120 Aggiungere per ultimo il burro liquido.

Colare 1 cm di impasto in una teglia 30x40 con carta da forno

Cuocere in forno ventilato a 180 C valvola aperta per 9-10 minuti.

Abbatere subito dopo la cottura fino a completo indurimento.

GEL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

ACQUA

PREPARAZIONE

g 200 Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .

g 30 Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in congelatore

g 30 Una volta raffreddato tagliare in cubi da 2 cm.

CHANTILLY AL MASCARPONE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

PANNA	g 500	Mischiare la panna con joygelato mascarpone e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.
LILLY NEUTRO	g 100	Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare .
ACQUA	g 100	In uno stampo quadrato per inserto(SF105) colare una parte di chantilly al mascarpone e inserire al
JOYGELATO MASCARPONE	g 45	centro il cubo di gel al lampone, terminare con altra chantilly fino ad arrivare a 3/4 dello stampo. Congelare in abbattitore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO RENO 58%

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 500
PANNA 35% M.G. - TIEPIDA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 700
LILLY NEUTRO	g 60
ACQUA	g 60

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache .

Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.
-------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Colare una parte di mousse al cioccolato fondente nello stampo quadrato (SF104)

Inserire l'inserto di chantilly al mascarpone e gelatina al lampone al centro dello stampo.

Coprire con altra mousse e terminare con il pain de genes e congelare.

Sformare dallo stampo la monoporzione e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 50°C.

Decorare con triangoli di cioccolato bianco e latte .



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF