



FLOWER POT VASETTO

GELEE AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 400
g 60
g 60

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua in microonde, scioglierci il Lilly Neutro e per ultimo aggiungere il Fruttidor Mango leggermente frullato.
Colare in stampo di silicone a forma di cilindro e congelare.

ROLLE' CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA
LEVOSUCROL

g 335
g 400
g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti media-alta velocità.
Stendere su foglio di silicone o carta da forno e cuocere 6 minuti circa a 220 °C valvola chiusa in forno ventilato o rotativo.
Una volta cotto porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.
Coppare il rollè con coppapasta di 4cm di diametro, e creare un foro al centro di circa 1 cm. (tipo ciambella) e spennellare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP COCONTY.

MOUSSE ALLO YOGURT GRECO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
JOYGELATO YOGURT GRECO	g 50
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

PREPARAZIONE

Mischiare la panna con joygelato yogurt greco e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.
Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e montare.

COMPOSIZIONE FINALE

Intervallare la mousse allo yogurt greco con strati di rollè croccante, inserire al centro del dolce il cilindro di gelatina al mango.

Raffreddare.

Appoggiare per ultimo il coniglietto fatto in cioccolato



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF