



FRAGOLA E LIMONE SHOT RING

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLE' CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 250
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
MIELE	g 25

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8 minuti.
Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm.
Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 3.750
LILLY NEUTRO	g 750
ACQUA	g 750
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 250

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE - SCALDATO A 30°C	g 800
--	-------

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Scaldare Pralin delicrisp e stenderlo in modo omogeneo sul foglio di rollé.

Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti, una volta freddo tagliare con l'apposito coppa pasta creando dei dischetti.

Mettere i dischetti di rollè sul fondo di un RING FINE STRIPE WHITE/DARK DOBLA e riempire fino a metà con la mousse.

Inserire un secondo dischetto di rollè e riempire completamente con altra mousse.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Decorare con una CHOCOLATE STRAWBERRY DOBLA e mezza fetta di LEMON LID DOBLA.