

PER LA CREMA ALLO YOGURT

tuorli g 200
 zucchero g 160
 marsala g 160
 mascarpone g 500
 yogurt ai frutti di bosco g 500
 gelatina g 15
 copertura bianca g 300
 panna montata lucida g 600

PROCEDIMENTO:

Fare uno zabaione con i tuorli, lo zucchero ed il marsala, quindi mettere in planetaria a montare sino a raffreddamento. Aggiungere il mascarpone ammorbidito con lo yogurt, la gelatina sciolta, il cioccolato bianco e per ultima la panna montata.

PER IL DOLCE SOFFICE AL CACAO

albumi g 420
 zucchero g 110
 albume in polvere g 15
 mandorle in polvere g 255
 cacao in polvere g 75
 zucchero a velo g 340
 farina debole g 10

PER LA MOUSSE CRU AL LATTE

copertura cru al latte a 48-50° C g 1600
 panna montata g 1750

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

panna g 375
 acqua g 750
 glucosio g 150
 zucchero g 300
 copertura al latte g 300
 copertura bianca g 300
 gelatina in fogli g 15

MONTAGGIO

Colare la crema allo yogurt all'interno degli stampi PAVOFLEX (codice art PX033) fin a 3/4 di altezza. Introdurre la semisfera di mousse cru al latte ed infine sistemare il dischetto di dolce soffice al cacao. Abbatere e smodellare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

A piacere si può glassare la monoporzione completamente oppure parzialmente. Decorare con un ricciolo di cioccolato al latte serigrafato, una bacca di vaniglia brinata e un lampone o una mora freschi.

**PROCEDIMENTO**

Montare in planetaria gli albumi, inserendo a pioggia lo zucchero e l'albume in polvere. A parte setacciare le mandorle e le polveri. Aggiungere alla massa montata, stendere il composto sul foglio siliconato (codice art. SPV64), cospargete due volte la superficie con lo zucchero a velo e cuocere in forno a 180° a valvola aperta.

PROCEDIMENTO

Sciogliere la copertura cru e portarla a 48-50°C. Unire la panna montata poco alla volta, passando attraverso la trasformazione in ganache.

PROCEDIMENTO

Portare a bollore la panna con acqua, glucosio e zucchero. Versare sulle coperture tritate ed emulsionate. Inserire in ultimo la gelatina sciolta.