

## MASSA CROCCANTE ALLE MANDORLE

burro 82 % m. g. 500 g  
zucchero semolato 500 g  
polvere di mandorle 500 g  
farina 00 w 150/160 500 g  
lievito chimico 10 g  
buccia di limone grattugiata fine 15 g  
sale fino 4 g

## PROCEDIMENTO

Mescolate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea. Stendere tra due carte da forno ad uno spessore di 2'5 mm, raffreddare bene e tagliare a forma di cuore più piccolo dello stampo.  
cottura forno ventilato 150-160°C  
tempo:20-22 min., valvola aperta



## BISCOTTO MORBIDO ALLA PANNA

uova intere 360 g  
zucchero semolato 50 g  
zucchero semolato 450 g  
panna liquida 35%

## PROCEDIMENTO

Mescolate tutti gli ingredienti in ordine di elencazione, infine aggiungere la farina setacciata con il lievito e l'olio di riso a filo. Stendere su teglia 40x60 1000 g di composto, cospargere di lamponi congelati tritati la superficie prima della cottura.  
cottura forno ventilato 190°C  
tempo:10 min., valvola chiusa

## GELATINA DI FRAGOLE

purea di fragole 100%  
zucchero 1000 g  
destrosio 125 g  
gelatina animale in fogli 22 g

## PROCEDIMENTO

Scaldare la purea assieme al destrosio a 30° quindi unire la gelatina ammorbidita e fusa. metter in stampi a mezzasfera e congelare rapidamente

## MOUSSE LEGGERA IVOIRE AL LIMONE

latte fresco intero 400 g  
buccia di limone grattugiata fine 25 g  
gelatina animale in fogli 20 g  
copertura ivoire 35% 700 g  
panna semimontata 35% m.g. 800 g

## PROCEDIMENTO

Portare a bollire il latte con la buccia di limone. Lasciare in infusione per 10 min, filtrare ed unire la gelatina ammorbidita. Versare il liquido caldo sul cioccolato parzialmente fuso, mescolare con l'aiuto di una frusta per ottenere una consistenza liscia, elastica e brillante segno di un'emulsione ben riuscita. Quando la miscela del cioccolato è a 35/40° C incorporare la panna semimontata. Congelare.

## GELATINA MORBIDA DI FRAGOLE

gelatina neutra a freddo 350g  
purea di fragole 10%  
zucchero 750 g  
gelatina animale in fogli 8 g

## PROCEDIMENTO

Scaldare la gelatina neutra a 45°, unire la gelatina animale ammorbidita, mescolare fino a completo scioglimento, quindi unire la purea di fragole. Utilizzare in superficie dello stampo PAVOFLEX PX032 come decorazione del cuore