

MIMOSA MONOPORZIONE

PASTA FROLLA PER ANELLI:

- 240g burro
- 180gr zucchero a velo
- 4 g sale
- 60gr mandorle
- 100gr uova intere
- 100gr farina sfoglia – Agugiaro e Figna
- 20gr farina biscotteria – Le Sinfonie
- 350gr farina biscotteria – Le Sinfonie

Preparazione:

Unire le uova e lo zucchero, miscelare e conservare in frigo per almeno 6 ore

Procedere a una prima miscela con il burro pomata, il sale, la polvere di mandorle, la miscela di zucchero a velo e uova e i 100gr di farina sfoglia e 20gr farina biscotteria.

Attenzione a non far montare!

Non appena è omogenea aggiungere i 350gr di farina biscotteria restante.

Conservare in frigo per qualche ora.

Creare dei dischi.

CREMA ALL'ITALIANA:

- 500 g latte intero
- 150 g zucchero semolato
- 75 g tuorli d'uovo
- 40 g SOVRANA - Irca
- 60 g burro 82% m.g.
- 800 g panna 35% m.g. - montata
- 130 g pasta nocciola igp irca

Preparazione:

Portare ad ebollizione il latte, a parte miscelare con la frusta lo zucchero, i tuorli, la SOVRANA.

Unire i due composti e portarli a 82°C.

Quando la crema, in fase di raffreddamento, raggiungerà circa i 40°C unire il burro a pezzettini.

Far raffreddare in frigo con pellicola a contatto, una volta fredda aggiungere la pasta di nocciola.

MOUSSE ALLA VANIGLIA:

- 1lt panna 35% - Ken
- 150gr lilly neutro - Irca
- 150gr acqua
- 50gr joypaste vaniglia madagascar bourbon - Irca

Preparazione:

Fare una miscela a parte con acqua e lilly neutro, stemperare bene e poi unire alla panna , semimontare il tutto, unire la pasta vaniglia.

Colare la mousse negli stampi in silicone e abbattere bene.

Composizione finale

Sui dischi di pasta frolla, inserire la cream alla nocciola, successivamente, coprire le mousse abbattute con MIRROR EXTRA WHITE Irca, colorato con colorante giallo in polvere Modecor.

Adagiarla sopra alla crema, decorare a piacere.

