

Pasticceria fredda: Stecchi Colorati



BRAUN

LOLLIPOP YOGURT E PASSION

JAVANAIS CON OVOSIL:

200g **Ovosil**
1300g acqua
1100g zucchero
1100g farina di mandorle
300g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti e amalgamare. Stendere il composto, cuocere a 200°C per 15 min. ca. e abattere.

INTERNO CROCCANTE:

q.b. **Kranfil's Mango Passion Fruit**

Scaldare a microonde e stendere sulla base.

GELÉE MANGO PASSION FRUIT:

300/400g **Alaska Ex. Neutro**
500g **Confrutti Natur Frutto della Passione**
500g **Confrutti Natur Mango**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 37°C), versare sulla base dello stampo e abattere.

MOUSSE YOGURT:

500g **Sofficepanna**
600g latte freddo
600g panna fredda
100g **Yogurt Tipo Greco 100**

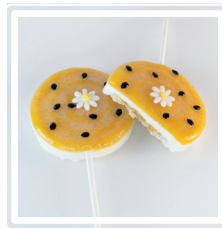
Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere lo Yogurt Greco Tipo 100 e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo.

Stendere l'inserito croccante sulla base di gelée mango passion fruit precedentemente abbattuta e chiudere con la mousse allo yogurt.

DECORAZIONE:

q.b. **Cristaline Maracuya con semi**

Lucidare con Cristaline Maracuya con semi.



STECCHI VANIGLIA E FRUTTI ROSSI

TAPPETINO:

1000g **Africano Mix**
1200g uova intere
200g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

INTERNO CROCCANTE:

q.b. **Kranfil's Red Fruits**

Scaldare a microonde e stendere sul tappetino.

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA:

500g **Sofficepanna**
600g latte freddo
600g panna fredda
100g **Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar**

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere la pasta Vaniglia Bourbon Madagascar e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato di tappetino.

GLASSAGGIO:

q.b. **Schokobella Bianco**
q.b. **Schokobella Ruby**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.



STECCHI AL THE VERDE

PAN DI SPAGNA AL CACAO:
1000g **Biscoa**
800g uova
200g acqua

INTERNO CROCCANTE:
q.b. **Kranfil's Cioccolato Bianco**

SEMIFREDDO AL THE VERDE MATCHA:
500g **Sofficepanna**
600g latte freddo
600g panna fredda
150g **The Verde Matcha**

GLASSAGGIO:
q.b. **Schokobella Bianco**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5/6 min.

Scaldare a microonde e stendere sul pan di spagna al cacao.

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere The Verde Matcha e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato pan di spagna al cacao.



CUORI AI FRUTTI ROSSI

INTERNO CROCCANTE:
q.b. **Kranfil's Cioccolato Bianco**

SEMIFREDDO CON GELATO:
250g **Sofficepanna**
500g panna fredda
300g gelato ai frutti rossi
50g **Pasta Frutti di Bosco**

GLASSAGGIO:
q.b. **Variegò Strawberry&milk**
q.b. **Spiegel Purple**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.

Scaldare a microonde e stendere sulla base al cacao.

Sciogliere il Sofficepanna nella panna, aggiungere Pasta Frutti di Bosco e il gelato. Montare in planetaria alla massima velocità per 4/5 min. Dressare nello stampo e abbattere.



MINI MAGNUM

SEMIFREDDO:
500g **Sofficepanna**
600g latte freddo
600g panna fredda
150g **Pasta Nocciola Italiana**

GLASSAGGIO:
q.b. **Schokobella Extra Fondente**
q.b. **Spiegel Caramel**
q.b. **Variegò Chocomilky&cereals**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere Pasta Nocciola Italiana e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato pan di spagna al cacao.

