

DRAGON-CAKE



TAPPETINO

1000 g **BISQUISIT**
 1000 g uova intere
 60 g **SMUTER**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 6 min. Stendere per ottenere il tappetino e cuocere a 200°C per circa 4-5 min. Abbatere.

STRATO CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S BIANCO**
 Stendere uno strato di Kranfil's sul tappetino e abbatere nuovamente.

GELÉE AL LAMPONE

1000 g **FRUIT PUREE LAMPONE**
 300 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'**ALASKA EX. NEUTRO**, nella purea scaldata a 40°C. Utilizzare la gelée sia per creare uno strato sul tappetino, sia per ricavare degli inserti a forma di cuore da inserire nella mousse.

MOUSSE AL DRAGON FRUIT

1000 g panna fresca
 200 g acqua /latte
 150 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 200 g **CONFRUTTISSIMI DRAGON FRUIT**

Montare la panna semi-montata. Scaldare a parte l'acqua (o il latte) e stemperare l'**ALASKA EX. NEUTRO**. Aggiungervi **CONFRUTTISSIMI DRAGON FRUIT**. Integrare delicatamente il tutto alla panna. Dressare nello stampo a forma di cuore la massa ottenuta, disporre all'interno alcune gelée a forma di cuore, ultimare con altra



massa e chiudere con il tappetino + gelée. Mettere a congelare per 2-3 ore in abbattitore. Con la stessa mousse è possibile creare delle quenelle decorative da glassare con SPIEGEL NEUTRO (come in foto).

