



Mono Ananas e Mandorla

Dessert al piatto GLUTEN FREE e LACTOSE FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA GLUTEN FREE E LACTOSE FREE - LIMONE E PAPAVERO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO - DELATTOSATO O MARGARINA	g 300
UOVA INTERE	g 150
SEMI DI PAPAVERO	g 100
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 30

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- coppare dei dischetti di frolla del diametro in funzione della tartelletta scelta, cuocere in stampi Formasil i fondi vuoti a 170 gradi per 10/15 minuti.

RIPIENO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	qb
------------------	----

PREPARAZIONE

- Una volta raffreddati, farcire le tartellette con FRUTTIDOR ANANAS leggermente frullato in precedenza

MOUSSE ALLA MANDORLA - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

GELATINA ANIMALE	g 16
ACQUA - PER GELATINA	g 80
LATTE DELATTOSATO	g 230
ZUCCHERO	g 160
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA	g 40-50
PANNA DELATTOSATA - SEMI MONTATA	g 740

PREPARAZIONE

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta di mandorle inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente la panna delattosata semimontata.

Versare negli stampi a semisfera che combaciano con la tartelletta.

GELATINA A SPRUZZO

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 200
ACQUA - IL 5%	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare MIRROR NEUTRAL con l'Acqua e portare a leggera ebollizione

Versare nella pistola e spruzzare sulla semisfere congelate

COMPOSIZIONE FINALE

Porre le semisfere di mousse congelate e gelatinate direttamente sopra le tartellette farcite con FRUTTIDOR ANANAS.

Decorare il piatto con FRUTTIDOR ANANAS, Mandorle spezzettate e Frolla sbriciolata



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE