

# FOND - Semifreddo frutti di bosco e mango

## Biscuit al cioccolato

BLACK SOFT	500 g
Uova	200 g
Burro sciolto	200 g
Acqua	100 g
<b>Totale Biscuit al cioccolato</b>	<b>1.000 g</b>

## Inserto al mango

Zucchero	150 g
Acqua	200 g
Succo di limone	25 g
SANATINE	50 g
DELIFRUIT CLASSIC MANGO	400 g
<b>Totale Inserto al mango</b>	<b>825 g</b>

## Bavarese alla vaniglia

Latte	400 g
Zucchero	100 g
Tuorli	100 g
VANISTAR	5 g
SANATINE	40 g
Panna liquida	400 g
Zucchero	50 g
<b>Totale Bavarese alla vaniglia</b>	<b>1.095 g</b>

## Mousse ai frutti di bosco

FOND FRUTTI DI BOSCO	300 g
Acqua 30°C	300 g
Panna montata	1.500 g
<b>Totale Mousse ai frutti di bosco</b>	<b>2.100 g</b>



*La qualità piace!*



# FOND - Semifreddo frutti di bosco e mango

## Lavorazione:

### Biscuit al Cioccolato

Miscelare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti ca. Stendere su carta da forno all'altezza di 0,5 cm.

Cottura: 240°C per 6 minuti ca.

### Inserto al Mango

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti, tranne il Delifruit Mango, da aggiungere successivamente frullato. Colare in anelli di acciaio 14cm, altezza 3 cm, con acetato Posizionare in abbattitore.

### Bavarese alla Vaniglia

Portare ad ebollizione il latte, versare su zucchero e tuorli, portare a 85°C. Aggiungere Sanatine.

Raggiunti i 25°C aggiungere montati panna e i 50 g di zucchero precedentemente montati assieme. Colare sopra l'inserto al mango.

### Mousse ai frutti di bosco

Sciogliere il FOND nell'acqua, aggiungervi poi la panna montata.

Composizione: in anello d'acciaio 18 cm per 5 cm. foderato con acetato, depositarvi un disco di biscuit al cioccolato, uno strato di mousse ai frutti di bosco e continuare con l'inserto mango/bavarese. Ultimare con mousse ai frutti di bosco. Depositare in abbattitore. Quando ben freddo, estrarre dallo stampo e spruzzare con Kiddy Cover Rosa sciolta a 45°C utilizzando una pistola a spruzzo. Decorare a piacere.

Ricetta per 5 pezzi.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

*La qualità piace!*

