

## MOUSSE NATALIZIE



### MOUSSE VARIANTE RICOTTA & PISTACCHIO

#### **Cuore al Pistacchio:**

Q.B. **SPALMELLA PISTACCHIO**

Prelevare tal quale e mettere in uno stampo a sfera piccolo. Abbattere.

#### **Base Pan di Spagna:**

1000 g **BISQUISIT**

600 g uova intere

200 g acqua

q.b. **KRANFIL'S PISTACCHIO**

Montare tutti gli ingredienti (eccetto Kranfil's) in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cottura: 200°C per ca. 25 minuti (valvola aperta). Coppare il Pan di Spagna e stendere uno strato di Kranfil's Pistacchio.

#### **Mousse:**

1000 g panna semimontata

150 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

200 g acqua

100 g **RICOTTINA**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua. Aggiungere Ricottina e la panna semimontata. Versare il composto nello stampo fino a metà. Inserire il cuore al pistacchio e ultimare con la mousse. Chiudere con la base di Pan di Spagna e abbattere.

#### **Glassa:**

Q.B. **SCHOKOBELLA BIANCO**

Q.B. **MIRUAR PISTACCHIO**

Sciogliere a 35-40°C la Schokobella Bianco ed effettuare la prima glassatura. A seguire con **MIRUAR PISTACCHIO** per ottenere una glassa verde lucida.

Decorare a piacere.

## MOUSSE VARIANTE COCCO & GIANDUIA

### **Cuore al Gianduia:**

#### **Q.B. COTTOCREM GIANDUIA**

Prelevare tal quale e mettere in uno stampo a sfera piccolo. Abbattere.

### **Base Pan di Spagna:**

1000 g **BISQUISIT**

600 g uova intere

200 g acqua

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

Montare tutti gli ingredienti (eccetto Kranfil's) in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cottura: 200°C per ca. 25 minuti (valvola aperta). Coppare il Pan di Spagna e stendere uno strato di Kranfil's.

### **Mousse:**

1000 g panna semimontata

150 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

200 g acqua

100 g **COCCO DI SULÙ**

Sciogliere l'Alaska Ex.Neutro nell'acqua. Aggiungere il cocco e la panna semimontata. Versare il composto nello stampo fino a metà. Inserire il cuore al gianduia e ultimare con la mousse. Chiudere con la base di Pan di Spagna e abbattere.

### **Glassa:**

#### **Q.B. SCHOKOBELLA**

Sciogliere a 35-40°C la Schokobella e glassare.

Decorare a piacere.