

# Mousse: Colori di Frutta

*hiera*  
Antonio  
Chiera







## Pesca Rossa

per una teglia 60x40 cm

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia**  
PROCEDIMENTO: Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Stendere l'impasto nella teglia. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Tagliare il biscotto con un disco Ø 16 cm.

per tre stampi Ø 18 cm h 4

RICETTA MOUSSE (400 g x 3)

120g **Alaska Express Neutro** - 160g acqua (35/40°C), 810g panna fresca (4°C), 110g **Pasta Mascarpone**

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Neutro nell'acqua, aggiungere la Pasta Mascarpone e montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro

GELEE' (200g x 3)

450g **Confrutti Natur Pesca Bianca** - 150g **Alaska Express Neutro**

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Neutro nel Confrutti Natur Pesca Bianca precedentemente riscaldato a 35-40°C.

GLASSA: 360g **Spiegel Fragola** (ca. 120g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Predisporre nell'anello Ø 18 cm il disco di biscotto. Colare nell'anello la geleè e lasciar gelificare nello stampo in frigorifero. Nel frattempo preparare la mousse e versarla nell'anello a completare lo stampo. Abbattere. Glassare con Spiegel (temperatura di utilizzo 37-40°C) e decorare a piacere. Servire +4°C.

## Fragola Dorata

per una teglia 60x40 cm

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia** – q.b mirtilli freschi

PROCEDIMENTO: Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Stendere l'impasto nella teglia e distribuire i mirtilli sulla superficie. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Tagliare il biscotto con un disco Ø 16 cm.

per tre stampi Ø 18 cm h 4

RICETTA MOUSSE (400 g x 3)

170g **Alaska Express Limone** - 210g acqua (35/40°C), 850g panna fresca (4°C)

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Limone nell'acqua, e montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

GELEE' (200g x 3)

450g **Confrutti Natur Fragola** - 150g **Alaska Express Neutro**

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Neutro nel Confrutti Natur fragola precedentemente riscaldato a 35-40°C.

GLASSA: 360g **Spiegel Rouge e Decor Gold** (ca. 120g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Predisporre nell'anello Ø 18 cm il disco di biscotto. Colare nell'anello la geleè e lasciar gelificare nello stampo in frigorifero. Nel frattempo preparare la mousse e versarla nell'anello a completare lo stampo. Abbattere. Glassare con Spiegel (temperatura di utilizzo 37-40°C) e decorare a piacere. Servire +4°C.

## Mango Nero

per una teglia 60x40 cm

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia** – q.b lamponi freschi

PROCEDIMENTO: Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Stendere l'impasto nella teglia e distribuire i lamponi sulla superficie. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Tagliare il biscotto con un disco Ø 16 cm.

per tre stampi Ø 18 cm h 4

RICETTA MOUSSE (400 g x 3)

250g **Alaska Express Cioccolato** - 500g acqua (35/40°C), 500g panna fresca (4°C)

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Cioccolato nell'acqua, e montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

GELEE' (200g x 3)

450g **Confrutti Natur Mango** - 150g **Alaska Express Neutro**

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Neutro nel Confrutti Natur Mango precedentemente riscaldato a 35-40°C.

GLASSA: 360g **Spiegel Cioccolato** (ca. 120g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Predisporre nell'anello Ø 18 cm il disco di biscotto. Colare nell'anello la geleè e lasciar gelificare nello stampo in frigorifero. Nel frattempo preparare la mousse e versarla nell'anello a completare lo stampo. Abbattere. Glassare con Spiegel (temperatura di utilizzo 37-40°C) e decorare a piacere. Servire +4°C.

## Banana Scarlatta

per una teglia 60x40 cm

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia** – q.b frutti rossi freschi

PROCEDIMENTO: Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Stendere l'impasto nella teglia e distribuire i frutti rossi sulla superficie. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Tagliare il biscotto con un disco Ø 16 cm.

per tre stampi Ø 18 cm h 4

RICETTA MOUSSE (400 g x 3)

170g **Alaska Express Fragola** - 210g acqua (35/40°C), 850g panna fresca (4°C)

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska espress fragola nell'acqua, e montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

GELEE' (200g x 3)

450g **Confrutti Natur Banana** - 150g **Alaska express neutro**

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska espress neutra nel Confrutti Natur banana precedentemente riscaldato a 35-40°C.

GLASSA: 360g **Spiegel Amarena** (ca. 120g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Predisporre nell'anello Ø 18 cm il disco di biscotto. Colare nell'anello la geleè e lasciar gelificare nello stampo in frigorifero. Nel frattempo preparare la mousse e versarla nell'anello a completare lo stampo. Abbattere. Glassare con Spiegel (temperatura di utilizzo 37-40°C) e decorare a piacere. Servire +4°C.

## Lampone Bianco

per una teglia 60x40 cm

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia** – q.b lamponi freschi

PROCEDIMENTO: Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Stendere l'impasto nella teglia e distribuire i lamponi sulla superficie. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Tagliare il biscotto con un disco Ø 16 cm.

per tre stampi Ø 18 cm h 4

RICETTA MOUSSE (400 g x 3)

250g **Alaska Express Yogurt** - 500g acqua (35/40°C), 500g panna fresca (4°C)

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Yogurt nell'acqua, e montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

GELEE' (200g x 3)

450g **Confrutti Natur Lamone** - 150g **Alaska Express Neutro**

PROCEDIMENTO: Stemperare Alaska Express Neutro nel Confrutti Natur Lampone precedentemente riscaldato a 35-40°C.

GLASSA: 360g **Spiegel Neutro** (ca. 120g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Predisporre nell'anello Ø 18 cm il disco di biscotto. Colare nell'anello la geleè e lasciar gelificare nello stampo in frigorifero. Nel frattempo preparare la mousse e versarla nell'anello a completare lo stampo. Abbattere. Glassare con Spiegel (temperatura di utilizzo 37-40°C) e decorare a piacere. Servire +4°C.





  
**BRAUN**



**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it