

# 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!*



info@komplet.com  
www.komplet.com