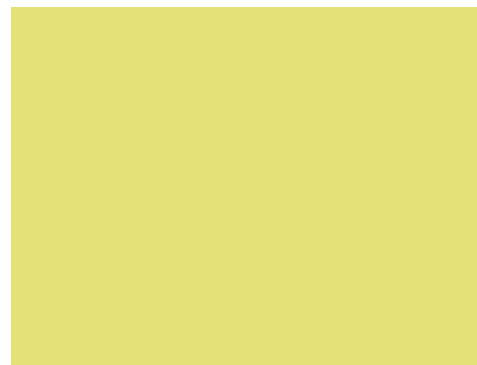


**My
3D FRUITS**





Pesca 3D

INGREDIENTI:

FONDO:

338 g acqua
40 g **Ovosil**
140 g zucchero
360 g farina di mandorle
360 g zucchero a velo
Montare le meringhe con Ovosil, acqua e zucchero. Mescolare la farina e lo zucchero a velo e aggiungere delicatamente alla meringa montata. Colare sulla teglia. Cuocere a 180° C per 20 min.

Mousse:

250 g Panna semimontata
37 g **Alaska Express Neutra**
50 g acqua
30 g **Pasta Pesca**
Mescolare Alaska Express Neutra, acqua e Pasta pesca. Aggiungere la panna semi montata.

Nucleo:

100 g Creme Brulee
175 g acqua
225 g panna
50 g Pasta Pesca

C.s. **Schokobella Bianca**
C.s. **Spiegel Neutro**
C.s. **Colorante arancio**
C.s. **Kranfil's Cioccolato Bianco**



PROCEDIMENTO:

Riempire gli stampi a metà con la mousse, introdurre il nucleo di creme brulee alla pesca, aggiungere il Kranfil's cioccolato bianco, terminare di riempire con la mousse e posizionare il disco di biscotto. Congelare. Glassare con Schokobella bianca colorata con colorante arancio (fondere a 35° C colorare e glassare) congelare. Glassare con Spiegel Neutro colorato con colorante arancio (riscaldare a 40° C, colorare e applicare sopra il pezzo congelato). Decorare.



Amarena 3D

INGREDIENTI:

FONDO:

338 g acqua
40 g **Ovosil**
140 g zucchero
360 g farina di mandorle
360 g zucchero a velo
Montare le meringhe con Ovosil, acqua e zucchero. Mescolare la farina e lo zucchero a velo e aggiungere delicatamente alla meringa montata. Colare sulla teglia. Cuocere a 180° C per 20 min.

Mousse:

250 g Panna semimontata
37 g **Alaska Express Neutra**
50 g acqua
30 g **Pasta Amarena**
Mescolare Alaska Express Neutra, acqua e Pasta Amarena. Aggiungere la panna semi montata.

Q.b. Amarene intere
Q.b. **Schokobella Latte**
Q.b. **Spiegel Rouge**
Q.b. **Kranfil's Cioccolato**



PROCEDIMENTO:

Riempire gli stampi a metà con la mousse, introdurre le amarene intere, riempire ancora con la mousse, aggiungere il Kranfil's cioccolato e terminare con il fondo di biscotto. Congelare. Glassare con Schokobella latte e congelare.

Glassare con Spiegel Rouge. Decorare.



Mela 3D

INGREDIENTI:

FONDO:

338 g acqua

40 g **Ovosil**

140 g zucchero

360 g farina di mandorle

360 g zucchero a velo

Montare le meringhe con Ovosil, acqua e zucchero. Mescolare la farina e lo zucchero a velo e aggiungere delicatamente alla meringa montata. Colare sulla teglia.

Cuocere a 180° C per 20 min.

Mousse:

250 g Panna semimontata

37 g **Alaska Express Neutra**

50 g acqua

30 g **Pasta Mela Verde**

Mescolare Alaska Express Neutra, acqua e Pasta Mela Verde.

Aggiungere la panna semi montata.

Q.b. **Fruchttop Mela**

Q.b. **Topping Caramello**

Q.b. **Schokobella Bianca**

Q.b. **Spiegel Neutro**

Q.b. **Colorante verde**

Q.b. **Kranfil's Caramello**



PROCEDIMENTO:

Riempire gli stampi a metà con la mousse, mescolare Fruchttop mela con il topping caramello e introdurlo nello stampo; Aggiungere il Kranfil's caramello, terminare di riempire con la mousse e posizionare il disco di biscotto. Congelare. Glassare con Schokobella bianca colorata con colorante verde (fondere a 35° C colorare e glassare) congelare. Glassare con Spiegel Neutro colorato con colorante verde (riscaldare a 40° C, colorare e applicare sopra il pezzo congelato). Decorare.



CRESCO SPA

Preparati per Pasticceria e Gelateria

Via Faustinella 24 - 25015 Desenzano del Garda - Italy

Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187

cresco@cresco.it • www.cresco.it

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

