

TRANCETTI AI FRUTTI DI BOSCO



Base Javanaise (dose per teglia 60x40):

100 g **OVOSIL**

650 g acqua

550 g zucchero

250 g farina di mandorle + 300g farina di cocco

150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25min. ca.

Mousse:

1000 g panna semimontata

150 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

200 g acqua

70 g **PASTA FRUTTI DI BOSCO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua. Aggiungere la pasta ai frutti rossi e la panna semimontata.

Stendere nello stampo sulla base javanaise e abbattere. Alternare poi uno strato di gelée, abbattere e di nuovo uno strato di mousse. Abbattere, finire con uno strato sottile di gelée e decorare.

Gelée:

1000 g **CONFRUTTI NATUR FRUTTI ROSSI**

300 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C).

Decorazione:

1000 g **SCHOKOBELLA RUBY**

100 g **KRANFIL'S RED FRUITS**

Sciogliere i due ingredienti (riscaldati a circa 40°C) e mescolare. Immergere l'angolo inferiore del trancetto nel composto e lasciar rapprendere.