

## MONOPORZIONE CREMA & FRUTTI DI BOSCO



### FROLLA

1000 g **MURBELLA**

300 g burro

50 g acqua

50 g uova

Impastare tutti gli ingredienti per 5/6 minuti. Ricavare la forma preferita e cuocere.

### GELÉE AI FRUTTI ROSSI

1000 g **FRUIT PUREE FRUTTI ROSSI CAPFRUIT**

180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Scaldare Fruit Puree a circa 40°C, aggiungere l'Alaska e miscelare bene. Versare nello stampo scelto per creare il cuore della mousse e abbattere.



### **MOUSSE CREMA**

180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

200 g latte intero

1000 g panna semimontata

130 g **PASTA CREMA PASTICCERA**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel latte. Aggiungere la pasta crema pasticcera e la panna semimontata.

Colare la mousse nello stampo, inserire il cuore di gelée e chiudere. Abbattere.

### **CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO**

250 g panna

250 g latte intero

100 g **MIX PANNA COTTA**

50 g **PASTA FRUTTI DI BOSCO**

Far bollire la panna e il latte. Aggiungere il Mix Panna Cotta e mescolare fino a completo scioglimento.

Integrare la pasta frutti di bosco. Versare nello stampo scelto e abbattere.

### **COMPOSIZIONE**

Posizionare la mousse alla crema con cuore di gelée sulla base frolla e lucidare con q.b. di Cristaline Neutro.

Posizionare al centro della mousse il cremoso ai frutti di bosco e decorare a piacere.

