

BANOFFE

SEMIFRIO	
Lilly Neutro	200 grs.
Agua	250 grs
Nata	1000 grs.
Joypaste Banoffe	80 grs.

Mezclar LILLY NEUTRO con el agua tibia y JOYPASTE BANOFFE con batidor manual, añadir a la nata poco montada. Rellenar la mitad de los moldes con la forma deseada y poner un interior de JOYCREM CAMELBISCOTTO terminar de rellenar, poner en el abatidor de temperatura. Bañar con MIRROR TOFFEE y decorar al gusto.

PASTA SABLE	
Top frolla	1000 grs
Mantequilla	350 grs.
Huevos	100 grs.
Harina de almendra	50 grs
Harina	100 grs.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a velocidad media hasta obtener una masa uniforme, poner en nevera durante una hora y pasar por la laminadora hasta obtener el grosor deseado, cubrir los aros o moldes y hornear 220º grados C.



CALIFORNIA SUNRISE

SEMIFRIO	
Lilly Chocolate blanco	200 grs.
Agua	250 grs
Nata	1000 grs.
Joypaste naranja	60 grs.

Mezclar LILLY CHOCOLATE BLANCO con el agua tibia y JOYPASTE NARANJA con batidor manual, añadir a la nata poco montada. Rellenar los moldes con la forma deseada y cubrir con PRALIN DELICRISP BLANCO, poner en el abatidor de temperatura. Bañar con MIRROR CHOCOLATE BLANCO, decorar con JOYFRUIT NARANJA,

PASTA SABLE	
Top frolla	1000 grs
Mantequilla	350 grs.
Huevos	100 grs.
Harina de almendra	50 grs
Harina	100 grs.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a velocidad media hasta obtener una masa uniforme, poner en nevera durante una hora y pasar por la laminadora hasta obtener el grosor deseado, cubrir los aros o moldes y hornear 220º grados C.



BORA BORA

SEMIFRIO	
Lilly neutro	200 grs.
agua	250 grs
Nata	1000 grs.
Joygelato coco	50 grs.
Joypaste lima	100 grs.

Mezclar LILLY NEUTOR con el agua tibia JOYGELATO COCO y JOYPASTE LIMA con batidor manual, añadir a la nata poco montada. Rellenar la mitad de los moldes con la forma deseada, poner una capa de JOYCREM DONATELLO o PRALIN DELICRISP COCO, terminar de rellenar y poner en el abatidor de temperatura. Bañar con MIRROR EXTRA WHITE, decorar con JOYFRUIT LIMA.

PASTA SABLE	
Top frolla	1000 grs
Mantequilla	350 grs.
Huevos	100 grs.
Harina de almendra	50 grs.
Harina	100 grs.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a velocidad media hasta obtener una masa uniforme, poner en nevera durante una hora y pasar por la laminadora hasta obtener el grosor deseado, cubrir los aros o moldes y hornear 220º grados C.



MIMOSA CON FRUTOS TROPICALES

SEMIFRIO	
Lilly neutro	200 grs.
agua	250 grs
Nata	1000 grs.
Joypaste zabaione	80 grs.
Joypaste crema pastelera	50 grs.

Mezclar LILLY NEUTRO con el agua tibia JOYPASTE ZABAIONE y JOYPASTE CREMA PASTELERA con batidor manual, añadir a la nata poco montada. Rellenar la mitad de los moldes con la forma deseada, poner una capa de JOYFRUIT FRUTOS TROPICALES, terminar de rellenar y cubrir con GOCCE DI MERINGA, poner en el abatidor de temperatura. Bañar con MIRROR KIWI, decorar con JOYFRUIT LIMA y JOYFRUIT FRUTOS TROPICALES.

PASTA SABLE	
Top frolla	1000 grs
Mantequilla	350 grs.
Huevos	100 grs.
Harina de almendra	50 grs
Harina	100 grs.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a velocidad media hasta obtener una masa uniforme, poner en nevera durante una hora y pasar por la laminadora hasta obtener el grosor deseado, cubrir los aros o moldes y hornear 220º grados C.



RICOTTA E FICHI

SEMIFRIO	
Lilly neutro	200 grs.
agua	250 grs
Nata	1000 grs.
Joypaste ricotta	100 grs.

Mezclar LILLY NEUTRO con el agua tibia y JOYPASTE RICOTTA con batidor manual, añadir a la nata poco montada. Rellenar la mitad de los moldes con la forma deseada, poner una capa de JOYFRUIT FICO VERDE, terminar de rellenar y poner en el abatidor de temperatura. Bañar con BLITZ (70%) mezclado con JOYFRUIT FICO VERDE (30%), decorar al gusto.

PASTA SABLE	
Top frolla	1000 grs
Mantequilla	350 grs.
Huevos	100 grs.
Harina floja	100 grs
Harina de almendra	50 grs.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a velocidad media hasta obtener una masa uniforme, poner en nevera durante una hora y pasar por la laminadora hasta obtener el grosor deseado, cubrir los aros o moldes y hornear 220º grados C.



© Emanuele Patrini