

MANDORLE VANIGLIA



PER 10 PEZZI

RISO AL LATTE

Latte.....	1000g
Riso tondo	250g
Zucchero	80g
Latte di mandorla.....	650g
Burro	QB
Baccelli di vaniglia NOROHY	6 pz.

Tostare il riso con il burro.

Versare il latte bollente sul riso e cuocere in una pirofila chiusa per 25 minuti in forno a 150°C.

Travasare e aggiungere lo zucchero e il latte di mandorla.

Versare in stampi di 6 cm di diametro e 3 cm di altezza.
Congelare.

BAVARESE ALLA VANIGLIA

Latte.....	120g
Panna.....	120g
Tuorli.....	75g
Zucchero	30g
Foglio di gelatina	8g
Panna montata	670g
Baccelli di vaniglia NOROHY	2 pz.

Preparare una crema inglese. **Incollare** a caldo con la gelatina.

Lasciar raffreddare a 33°C e **aggiungere** la panna montata.

Versare la mousse in degli stampi a cupola di 8 cm di diametro per 4 cm di altezza.

Aggiungere l'inserto di riso al latte.

Livellare e congelare.

MANDORLE POLIGNAC

Mandorle.....	500g
Sciroppo a 30	500g

Versare lo sciroppo bollente sulle mandorle.

Lasciare riposare per una notte.

Posizionare una ad una le mandorle su un tappetino Silpat unto.

Cuocere 2 volte per 4 minuti a 180°C.

LINZER

Burro	330g
Farina	300g
Fecola di patate	60g
Zucchero a velo.....	110g
Sale fino.....	7g
Fior di sale.....	3g
Tuorlo cotto nel microonde	12g
Scorza di limone.....	2 pz.

Lavorare il burro con la frusta piatta della planetaria fino al raggiungimento di una consistenza cremosa.

Incorporare progressivamente il resto degli ingredienti.

Stendere con un mattarello a 4 mm tra due fogli di carta da forno.

Infornare per 7 minuti a 160°C.

Ritagliare 10 dischi di 8 cm di diametro e **finire di cuocere** per 6/8 minuti a 160°C.

MONTAGGIO & FINITURA

Crema bianca per glassare..... **QB**

Immergere la base della cupola nella crema bianca per glassare.

Ricoprire completamente la cupola con le mandorle Polignac.

Posizionare sul cerchio di linzer.

Disporre la cupola alle mandorle al centro del piatto.

