



FLOWER POT EASTER 2.0

MONOPORZIONE AL MANGO E PASSION FRUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA DI GRANO TENERO "00"

g 200
g 80
g 20

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.
Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigo.
Preparare dei bicchieri di plastica forati nella base e riempire con 30 grammi di composto.
Cuocere nel microonde per 40 secondi a massima potenza.
Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

COMPOSTA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

POLPA DI PASSION FRUIT
LILLY NEUTRO
PANNA 35% M.G.

g 400
g 100
g 500

PREPARAZIONE

Miscelare metà della polpa di passion fruit e LILLY NEUTRO e riscaldarli a 50°C.
Aggiungere la restante polpa di passion fruit e quando la miscela sarà ad una temperatura di 30°C incorporare la panna precedentemente semi montata.

INGREDIENTI

SEMI DI LINO
SEMI DI GIRASOLE
SEMI DI ZUCCA
SEMI DI SESAMO
BACCHE DI GOJI

PREPARAZIONE

Q.B. Tostare tutti gli ingredienti e farli raffreddare bene.
Q.B.
Q.B.
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.
- Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MANGO.
- Riempire il vasetto con la mousse al passion fruit.
- Decorare la superficie con lo strato di semi croccanti, un cubetto di mango fresco, fiori naturali e decorazioni DOBLA: BUNNY, COLORED EGG MINI, CARROT, GREEN EGG 3D.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE