



## FLOWER POT LAMPONE E ROSA

MONOPORZIONE IN VASETTO DI CIOCCOLATO CON MOUSSE AL LAMPONE E ROSA E SCHIUMA DI YUZU

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA  
ALBUME  
MIELE  
GRANELLA DI NOCCIOLA

g 500  
g 500  
g 100  
g 80  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti a parte la granella di nocciole per 10-12 minuti.  
Stendere circa 450g di impasto su un foglio di carta da forno di 60x40cm e ricoprire la superficie con la GRANELLA DI NOCCIOLA.  
Cuocere a 190°C per 4-5 minuti con valvola chiusa.  
A cottura ultimata, lasciar raffreddare per qualche minuto, quindi tagliare dei piccoli dischi.  
Coprire con dei fogli di plastica o con la pellicola per alimenti in modo tale da evitare l'essiccazione e conservare in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

### MOUSSE LAMPONE E ROSA

#### INGREDIENTI

PANNA  
LILLY NEUTRO  
LATTE  
JOYPASTE PASTRY LAMPONE  
JOYPASTE ROSA

g 500  
g 100  
g 100  
g 15  
g 5

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media.  
Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

LATTE	g 125
MOUSSE CHOCOLATE WHITE	g 100

### PREPARAZIONE

Aggiungere il latte a IRCA WHITE CHOCOLATE MOUSSE e mescolare con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.

## SCHIUMA ALLO YUZU

---

### INGREDIENTI

PUREA DI YUZU	g 450
ACQUA FREDDA	g 60
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 25
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua fredda con il LILLY NEUTRO.

Aggiungere la purea di yuzu precedentemente riscaldata a 25°C e JOYPASTE PASTRY LAMPONE.

Miscelare il tutto, filtrare e colare in un sifone.

Mettere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo (usare due cariche di aria compressa per sifone).

## FARCITURA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
LAMPONE FRESCO	Q.B.

### PREPARAZIONE

Utilizzare FRUTTIDOR LAMPONE e un lampone fresco nella fase di composizione finale, come

descritto di seguito.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il DOBLA FLOWER POT con 1/3 di mousse al lampone e rosa.

Dressare una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE e inserire un disco di pan di Spagna alle nocciole.

Appoggiare un lampone fresco sopra il pan di Spagna e riempire il vasetto con la mousse al cioccolato bianco.

Formare uno strato superficiale di FRUTTIDOR LAMPONE.  
Terminare decorando con la schiuma allo yuzu e DOBLA ROSE 2D.