CHOCOLATE FLOWER POT

FLOWER POT AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 400
ACQUA - T° AMBIENTE	g 100
UOVA - T° AMBIENTE	g 200
DELINOISETTE	g 200
BURRO - 82%MG A CUBETTI	g 500
FARINA - DEBOLE	g 1350
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 25
SALE - FINO	g 5
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 600

PREPARAZIONE

Preparare una ganache miscelando il cioccolato fondente fuso a 50°C con acqua e uova, entrambi a temperatura ambiente.

Mettere la ganache così ottenuta in planetaria ed aggiungere gli altri ingredienti. Miscelare con foglia fino ad avere un composto non omogeneo e grossolano.

Disporre il crumble su teglia con carta forno o silpat.

Cuocere a 170-180°C per circa 10 min.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	g 350
SOVRANA	g 30-40
ZUCCHERO	g 200
TUORLO	g 200
LATTE - FRESCO	g 1000

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in forno a microonde e metterlo a parte.

Miscelare zucchero e SOVRANA, successivamente aggiungere i tuorli e miscelare bene con una frusta.

A parte portare a bollore il latte, versarlo in più riprese sulla miscela di zucchero, sovrana e tuorli continuando a mescolare con la frusta.

Riportare il tutto sul fuoco lento e cuocere continuando a miscelare fino a raggiungere il primo

bollore.

Togliere la crema dal fuoco ed incorporare il cioccolato fuso.

Coprire la crema con pellicola a "contatto" e conservare in frigo.

RICETTA MOUSSE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 500
PANNA - FRESCA 35%MG - T° 20°C (GANACHE)	g 100
ACQUA - T° 20°C (GANACHE)	g 200
PANNA - FRESCA 35%MG - T° 2-4°C	g 600
ACQUA	g 130
LILLY NEUTRO	g 130

PREPARAZIONE

Fondere il SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45°C, incorporare l'acqua e la panna liquida fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Montare la panna liquida con l' acqua ed il LILLY NEUTRO fino ad ottenere una consistenza morbida.

Delicatamente incorporare la panna semi-montata alla ganache realizzata precedentemente.

Coprire con della pellicola la mousse ottenuta e conservarla in frigo fino all'utilizzo.

RICETTA FINANCIER GIANDUIA CARAMEL

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 500
FARINA - DEBOLE	g 50
VIGOR BAKING	g 4
AMIDO DI MAIS	g 30
ALBUME	g 370
BURRO - 82% MG - FUSO	g 80
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - FUSO A 45°C	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.

Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.

Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.

Far raffreddare e stampare con coppapasta tondo del diametro di 4 cm.

FARCITURA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA (cod 18140) circa 2 cm di crema pasticcera al cioccolato (25 grammi).

Inserire un dischetto di financier.

Dressare uno strato di 1 cm di FRUTTIDOR MANGO (20 grammi).

Chiudere con uno strato di mousse al nocciolato e mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Cospargere su tutta la superficie del dolce il crumble.

Con la mousse rimasta riempire un sac à poche munito di bocchetta liscia e realizzare tre ciuffetti ravvicinati tra loro.

Decorare con 1 TOURNESOL DOBLA (cod. 77467) e 2 o 3 CURVY SPOTS GREEN DOBLA (cod. 77364)