



## FLOWER POT FESTA DELLA MAMMA

MONOPORZIONE ALLA FRAGOLA, CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GENOISE AL MICROONDE

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
FARINA DI GRANO TENERO "00"

#### PREPARAZIONE

g 200 Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione. Versare in un sifone e caricare con 2  
g 80 cartucce di gas. Lasciare riposare 2 ore in frigo. Quindi preparare bicchieri di plastica forati nella  
g 20 base e riempire 30 g di composto.  
Riscaldare 40 secondi, piena potenza nelle microonde.  
Tagliare la quantità di Genoise necessaria per ogni vasetto FLOWER POT DOBLA e inserirlo sul fondo.

### STRATO DI FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA

#### PREPARAZIONE

Q.B. Porre un cucchiaino di FRUTTIDOR sopra il genoise all'interno del FLOWER POT DOBLA.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 125
LILLY NEUTRO	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 250

### PREPARAZIONE

Riscaldare il latte a 75°C, versare poco alla volta il cioccolato fuso formando una buona emulsione con il frullatore a immersione.

Incorporate la panna che deve essere semi montata insieme a LILLY NEUTRO.

Lasciare che prenda consistenza e con l'aiuto di un sac a poche, dressare sopra il FRUTTIDOR all'interno del FLOWER POT.

## CREMA AI LAMPONI

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 40
LILLY NEUTRO	g 50
PUREA DI LAMPONE	g 250
PANNA 35% M.G.	g 150

### PREPARAZIONE

Portare il latte a 75°C, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare.

Versare poco alla volta il cioccolato fuso formando una buona emulsione con il mixer a immersione.

Versare la panna liquida fredda e la purea, mescolare bene e mettere in frigo fino a completa cristallizzazione.

Versare la crema sopra la mousse al cioccolato bianco all'interno del FLOWER POT fino a pochi millimetri sotto il bordo.

## CRUMBLE AI LAMPONI

---

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 85
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 85
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00	g 85
FARINA DI MANDORLE	g 85
LAMPONI DISIDRATATI	g 5

### PREPARAZIONE

Mettere in planetaria (con foglia) lo zucchero, la farina, la farina di mandorle e la polvere di lamponi.

Aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti mescolando fino a formare un composto friabile.

Mettere in una teglia e lasciare riposare in frigo 30 minuti. Infornare a 130°C per 20 minuti.

Cospargere la parte superiore del FLOWER POT con uno strato sottile.

## COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la monoporzione nell'ordine delle ricette.

Decorare a scelta con DOBLA PEARL RED, SWEET HEART, CHOCOLATE ROSE MINI RED, PETIT LOVE, ROSE PETALS PINK.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE