



## 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"

g 200  
g 80  
g 20

#### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione. Versare in un sifone e caricare con 2 cartucce di gas. Lasciare riposare 2 ore in frigo. Quindi preparare bicchieri di plastica forati nella 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

Q.B.

#### PREPARAZIONE

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