



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