



## FLOWER POT PRIMAVERA

### MONOPORZIONE AL MIRTILLO E FORMAGGIO

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 caricato con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigorifero.  
Preparare dei bicchieri di plastica forandoli alla base e riempirli con 30 g di composto.  
Cuocere per 40 secondi a massima potenza.  
Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

#### STRATO DI FRUTTA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

Q.B.

#### MOUSSE AL FORMAGGIO

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
ACQUA  
LILLY CHEESE-KAESE

g 500  
g 500  
g 200

##### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY ed acqua, aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza semi montata.

### INGREDIENTI

GRANOLA

### PREPARAZIONE

Q.B. Coprire la superficie della monoporzione con Granola (una miscela di fiocchi d'avena, miele e frutta secca)

### COMPOSIZIONE FINALE

-Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.

-Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MIRTILLO

-Riempire il vasetto con la mousse al formaggio

-Decorare la superficie con lo strato croccante di Granola, DOBLA BLUEBERRY, foglioline di menta fresca.

Possono essere aggiunte ulteriori decorazioni DOBLA: SPOTS PASTEL, BUTTERFLY PINK/WHITE, PURPLE FLOWER, DAISY XL, PINK FLOWER



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE