



## WANTON AL CIOCCOLATO

### DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### VICTORIA SPONGE

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

MIELE

#### PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
- g 300 Distendere su una teglia con carta da forno ad una altezza di 1 cm.
- g 200 Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.
- g 40 Quando freddo tagliare dei piccoli ovali, leggermente scavati.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

ARTCHOC WHITE

#### PREPARAZIONE

Q.B. Tirare molto fine e tagliare in quadrati.

## ACCOMPAGNAMENTO

---

### INGREDIENTI

JOYTOPPING LAMPONE	Q.B.
JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
JOYTOPPING MANGO	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Porre nell'incavo del Victoria Sponge un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO.

Porre al centro dei quadrati di ARTCHOC WHITE il pan di spagna farcito e chiudere a raviolo.

Servire con tre JOYTOPPING di frutta.