



## FLOWER POT RED VELVET

### MONOPORZIONE RED VELVET IN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PANNA COTTA FRAGOLA E VANIGLIA

##### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
PANNA 35% M.G.  
PANNA COTTA MIX  
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

##### PREPARAZIONE

g 250 Unire latte, panna, JOYPASTE VANIGLIA e PASTA FRAGOLA e scaldare fino a raggiungere quasi il bollore.  
g 250  
g 65 Rimuovere dal fuoco, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare.  
g 20 Colare in uno stampo in modo tale che lo strato di panna cotta risulti alto 2cm.  
g 5 Lasciar raffreddare e rassodare a temperatura ambiente per 15-20 minuti, quindi porre in congelatore per 10-15 minuti.  
Estrarre dal congelatore e cappare in dischi.  
Riporre in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

##### INGREDIENTI

PANNA  
ACQUA  
LILLY CIOCCOLATO BIANCO  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

##### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5 minuti.  
g 150 Colare in un sac à poche.  
g 100  
g 5

## ROLLE' RED VELVET

---

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA	g 500
ALBUME	g 100
CACAO IN POLVERE	g 50
MIELE	g 40
COLORANTE ROSSO	g 2

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti.  
Stendere 550g di pastella in uno strato sottile su una teglia rivestita di carta da forno.  
Cuocere a 190°C per 5-6 minuti.

## BAGNA ALLA FRAGOLA E ROSA

---

### INGREDIENTI

JOYTOPPING FRAGOLA	g 100
ACQUA FREDDA	g 50
JOYPASTE ROSA	g 1

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti per creare una bagna per il rollé.

### COMPOSIZIONE FINALE

Bagnare il rollé red velvet con lo sciroppo alla fragola e rosa, quindi coppare dei dischi.  
Disporre un disco di rollé red velvet sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse al cioccolato bianco e vaniglia.  
Ripetere l'operazione di stratificazione 2-3 volte fino ad arrivare a 2cm dal bordo con il rollé.  
Inserire un disco di panna cotta ancora congelata sopra il rollé.  
Decorare la superficie con DOBLA ROSE.