



FLOWER POT FESTA DELLA MAMMA

Monoporzione alla fragola, cioccolato bianco e lampone

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
FARINA DI GRANO TENERO "00"	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	qb
-------------------	----

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 monoporzionatura 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