



FLOWER POT CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT CIOCCOLATO E MANDORLA

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 120
ZUCCHERO A VELO	g 30
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 130
FARINA "DEBOLE"	g 30
VIGOR BAKING	g 4
BURRO 82% M.G.	g 40
PASTA CACAO	g 30

PREPARAZIONE

In una planetaria con foglia iniziare a montare la MOGADOR PREMIUM intiepidita , con zucchero a velo e una parte di uova.

Continuare a montare aggiungendo poco alla volta le uova rimanenti.

Aggiungere la farina setacciata ed il VIGOR BAKING e miscelare con una spatola.

Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI CACAO.

Miscelare delicatamente senza smontare il composto.

Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.
----------------------	------

GELEE LAMPONI E MORA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 175
POLPA DI FRUTTA - MORE	g 75
ACQUA	g 38
LILLY NEUTRO	g 38

PREPARAZIONE

In una ciotola miscelare il FRUTTIDOR LAMPONE e la polpa di mora.

A parte sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida.

Unire i 2 composti e miscelare.

Colare in un sac a poche.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
TUORLI D'UOVO	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 300
PANNA 35% M.G. - 2	g 675

PREPARAZIONE

Portare a primo bollore la panna 1.

In una ciotola miscelare i tuorli con lo zucchero.

Versare sopra la panna calda e miscelare.

Portare sul fuoco e cuocere a 84°C.

Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.

Quando la crema al cioccolato è a circa 38°C aggiungere la panna 2 montata lucida.

Colare una parte di mousse in stampi di silicone e abbattere.

La rimanente mousse metterla in un sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT CUP una piccola parte di mousse al cioccolato.

Inserire la GRANELLA DI BOSCOTTO e poi ricoprire con un altro strato di mousse.

Colare uno strato generoso di gelee al lampone e mora.

Appoggiare un disco di biscuit al cioccolato e mandorla e coprire con altra mousse.

Inserire ancora la GRANELLA DI BISCOTTO ma senza arrivare a bordo nel FLOWER POT.

Togliere la mousse dallo stampo in silicone e glassarla con MIRROR DARK scaldato a 45-50°C.

Porre in frigorifero per qualche minuto affinché la mirror si attacchi bene al dolce.

Spruzzare del glitter bronze e cospargere con grue di cacao.

Appoggiare la cupola sopra la granella di biscotto.

Decorare con TWIST RED DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF