



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.