



FLOWER POT LAMPONE E ROSA

MONOPORZIONE IN VASETTO DI CIOCCOLATO CON MOUSSE AL LAMPONE E ROSA E SCHIUMA DI YUZU

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA
ALBUME
MIELE
GRANELLA DI NOCCIOLA

g 500
g 500
g 100
g 80
Q.B.

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti a parte la granella di nocciole per 10-12 minuti.

Stendere circa 450g di impasto su un foglio di carta da forno di 60x40cm e ricoprire la superficie con la GRANELLA DI NOCCIOLA.

Cuocere a 190°C per 4-5 minuti con valvola chiusa.

A cottura ultimata, lasciar raffreddare per qualche minuto, quindi tagliare dei piccoli dischi.

Coprire con dei fogli di plastica o con la pellicola per alimenti in modo tale da evitare l'essiccazione e conservare in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE LAMPONE E ROSA

INGREDIENTI

PANNA
LILLY NEUTRO
LATTE
JOYPASTE PASTRY LAMPONE
JOYPASTE ROSA

g 500
g 100
g 100
g 15
g 5

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media.

Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE	g 125
MOUSSE CHOCOLATE WHITE	g 100

PREPARAZIONE

Aggiungere il latte a IRCA WHITE CHOCOLATE MOUSSE e mescolare con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.

SCHIUMA ALLO YUZU

INGREDIENTI

PUREA DI YUZU	g 450
ACQUA FREDDA	g 60
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 25
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua fredda con il LILLY NEUTRO.

Aggiungere la purea di yuzu precedentemente riscaldata a 25°C e JOYPASTE PASTRY LAMPONE.

Miscelare il tutto, filtrare e colare in un sifone.

Mettere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo (usare due cariche di aria compressa per sifone).

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
LAMPONE FRESCO	Q.B.

PREPARAZIONE

Utilizzare FRUTTIDOR LAMPONE e un lampone fresco nella fase di composizione finale, come descritto di seguito.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il DOBLA FLOWER POT con 1/3 di mousse al lampone e rosa.

Dressare una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE e inserire un disco di pan di Spagna alle nocciole.

Appoggiare un lampone fresco sopra il pan di Spagna e riempire il vasetto con la mousse al cioccolato bianco.

Formare uno strato superficiale di FRUTTIDOR LAMPONE.

Terminare decorando con la schiuma allo yuzu e DOBLA ROSE 2D.