MONO WHITE CHOCOLATE FRIZZZI POP PINK

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTO E COPERTURA FRIZZANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

INSERTO FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK	Q.B.

PREPARAZIONE

Versare il JOYCREAM FRIZZZI POP PINK in uno stampo in silicone del diametro di 6 cm e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

FINANCIER AL CARAMELLO

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 700
FARINA	g 70
VIGOR BAKING	g 5
AMIDO DI MAIS	g 40
ALBUME	g 520
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 110
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - FUSO	g 210

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro ed il cioccolato.

Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto.

Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, lasciare raffreddare prima di ottenere dei dischi di 8cm di diametro.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA	g 150
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 100

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenre una spuma soda.

COPERTURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK	g 800
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30-35°C	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo da monoporzione con la mousse ed inserire l'inserto frizzante.

Congelare completamente.

Sformare la monoporzione e glassare con la glassa frizzante.

Appoggiare il dolce sul disco di financier e decorare con ROSE PETALS DOBLA