



## CHOCOLATE FLOWER POT

### FLOWER POT AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%  
ACQUA - T° AMBIENTE  
UOVA - T° AMBIENTE  
DELINOISETTE  
BURRO - 82%MG A CUBETTI  
FARINA - DEBOLE  
CACAO IN POLVERE - 22-24  
SALE - FINO  
ZUCCHERO - SEMOLATO

g 400  
g 100  
g 200  
g 200  
g 500  
g 1350  
g 25  
g 5  
g 600

##### PREPARAZIONE

Preparare una ganache miscelando il cioccolato fondente fuso a 50°C con acqua e uova, entrambi a temperatura ambiente.  
Mettere la ganache così ottenuta in planetaria ed aggiungere gli altri ingredienti. Miscelare con foglia fino ad avere un composto non omogeneo e grossolano.  
Disporre il crumble su teglia con carta forno o silpat.  
Cuocere a 170-180°C per circa 10 min.

#### CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%  
SOVRANA  
ZUCCHERO  
TUORLO  
LATTE - FRESCO

g 350  
g 30-40  
g 200  
g 200  
g 1000

##### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in forno a microonde e metterlo a parte.  
Miscelare zucchero e SOVRANA, successivamente aggiungere i tuorli e miscelare bene con una frusta.  
A parte portare a bollire il latte, versarlo in più riprese sulla miscela di zucchero, sovrana e tuorli continuando a mescolare con la frusta.  
Riportare il tutto sul fuoco lento e cuocere continuando a miscelare fino a raggiungere il primo

bollire.

Togliere la crema dal fuoco ed incorporare il cioccolato fuso.

Coprire la crema con pellicola a "contatto" e conservare in frigo.

## RICETTA MOUSSE AL NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO  
PANNA - FRESCA 35%MG - T° 20°C ( GANACHE)  
ACQUA - T° 20°C (GANACHE)  
PANNA - FRESCA 35%MG - T° 2-4°C  
ACQUA  
LILLY NEUTRO

g 500  
g 100  
g 200  
g 600  
g 130  
g 130

### PREPARAZIONE

Fondere il SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45°C, incorporare l'acqua e la panna liquida fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Montare la panna liquida con l' acqua ed il LILLY NEUTRO fino ad ottenere una consistenza morbida.

Delicatamente incorporare la panna semi-montata alla ganache realizzata precedentemente.

Coprire con della pellicola la mousse ottenuta e conservarla in frigo fino all'utilizzo.

## RICETTA FINANCIER GIANDUIA CARAMEL

---

### INGREDIENTI

DELINOISETTE  
FARINA - DEBOLE  
VIGOR BAKING  
AMIDO DI MAIS  
ALBUME  
BURRO - 82% MG - FUSO  
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - FUSO A 45°C

g 500  
g 50  
g 4  
g 30  
g 370  
g 80  
g 150

### PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.

Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.

Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.

Far raffreddare e stampare con coppapasta tondo del diametro di 4 cm.

**INGREDIENTI**

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA (cod 18140) circa 2 cm di crema pasticcera al cioccolato (25 grammi).

Inserire un dischetto di financier.

Dressare uno strato di 1 cm di FRUTTIDOR MANGO (20 grammi).

Chiudere con uno strato di mousse al nocciolato e mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Cospargere su tutta la superficie del dolce il crumble.

Con la mousse rimasta riempire un sac à poche munito di bocchetta liscia e realizzare tre ciuffetti ravvicinati tra loro.

Decorare con 1 Tournesol DOBLA (cod. 77467) e 2 o 3 Curvy Spots Green DOBLA (cod. 77364)