



FLOWER POT PRIMAVERA

MONOPORZIONE AL MIRTILLO E FORMAGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA DI GRANO TENERO "00"

PREPARAZIONE

g 200 Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.
g 80 Versare in un sifone caricato con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigorifero.
g 20 Preparare dei bicchieri di plastica forandoli alla base e riempirli con 30 g di composto.
Cuocere per 40 secondi a massima potenza.
Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

STRATO DI FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO Q.B.

MOUSSE AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. g 500
ACQUA g 500
LILLY CHEESE-KAESE g 200

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY ed acqua, aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza semi montata.

INGREDIENTI

GRANOLA

PREPARAZIONE

Q.B. Coprire la superficie della monoporzione con Granola (una miscela di fiocchi d'avena, miele e frutta secca)

COMPOSIZIONE FINALE

-Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.

-Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MIRTILLO

-Riempire il vasetto con la mousse al formaggio

-Decorare la superficie con lo strato croccante di Granola, DOBLA BLUEBERRY, foglioline di menta fresca.

Possono essere aggiunte ulteriori decorazioni DOBLA: SPOTS PASTEL, BUTTERFLY PINK/WHITE, PURPLE FLOWER, DAISY XL, PINK FLOWER

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE