WANTON AL CIOCCOLATO

DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

VICTORIA SPONGE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
MIELE	g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minutii.

Distendere su una teglia con carta da forno ad una altezza di 1 cm.

Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.

Quando freddo tagliare dei piccoli ovali, leggermente scavati.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

ARTCHOC WHITE	Q.B.

PREPARAZIONE

Tirare molto fine e tagliare in quadrati.

ACCOMPAGNAMENTO

INGREDIENTI

JOYTOPPING LAMPONE	Q.B.
JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
JOYTOPPING MANGO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre nell'incavo del Victoria Sponge un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO.

Porre al centro dei quadrati di ARTCHOC WHITE il pan di spagna farcito e chiudere a raviolo.

Servire con tre JOYTOPPING di frutta.