



FLOWER POT EASTER

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO VANIGLIATO E CUORE AL MANGO IN UN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
UOVA
OLIO D'OLIVA

g 200
g 60
g 20

PREPARAZIONE

Sciogliere il burro e unirlo agli altri ingredienti.
Miscelare in planetaria con frusta per 2-3 minuti.
Fare uno strato 5mm circa per ogni teglia e cuocere a 170°C per 16-20 minuti.
Lasciar raffreddare, quindi coppare dei dischi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA
ACQUA
LILLY CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 500
g 150
g 100
g 5

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5 minuti.
Colare in un sac à poche.

CRUMBLE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
FIOCCHI D'AVENA

g 100
g 50

PREPARAZIONE

Scaldare il miele a 30°C, quindi miscelarlo con i fiocchi d'avena.
Stendere su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a 90°C per un'ora.

MIELE

g 20 Lasciar raffreddare e trasferire in una bacinella.
Infine, sciogliere il cioccolato e versarlo a filo sulla miscela di fiocchi d'avena, mescolando continuamente.

BASTONCINO DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO MORBIDO
UOVA

g 500
g 200
g 50

PREPARAZIONE

In una planetaria con foglia, miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Raffreddare in frigorifero per 1 ora.
Laminare a 3-4mm, quindi ricavare dei bastoncini.
Cuocere a 160°C per 12 minuti in forno statico.

FARCITURA AI FRUTTI TROPICALI

INGREDIENTI

JOYTOPPING TROPICAL

g 20

PREPARAZIONE

Utilizzare JOYTOPPING TROPICALE come farcitura, come descritto di seguito nella fase di composizione finale.

COMPOSIZIONE FINALE

Praticare un piccolo foro in cima ad un DOBLA SHIMMER EGG e riempirlo con il JOYTOPPING TROPICALE.
Posizionare un disco di brownie sul fondo del DOBLA FLOWER POT, quindi riempirlo per metà con la mousse al cioccolato bianco e vaniglia.
Inserire al centro della mousse l'uovo ripieno e riempire il resto del vasetto con altra mousse al cioccolato bianco e vaniglia.
Cospargere con il crumble al cioccolato bianco e decorare posizionando in cima al dessert il bastoncino di pasta frolla e un DOBLA SHIMMER EGG.