



FLOWER POT TIRAMISÙ

VERSIONE MONOPORZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA ITALIANA SERVITA IN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

JOYGELATO MASCARPONE

JOYPASTE CREMA PASTICCERA

g 1000

g 100

g 100

g 40

g 30

PREPARAZIONE

Semi-montare la panna.

A parte, sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua mescolando con una frusta a mano.

Incorporare la panna semi-montata, JOYGELATO MASCARPONE e JOYPASTE CREMA PASTICCERA.

BISCOTTI SAVOIARDI

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA

ALBUME

MIELE

g 500

g 500

g 100

g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti.

Versare in un sac à poche e formare i savoiardi.

Cuocere in forno a 190°C per 8-10 minuti.

BAGNA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ACQUA

JOYTOPPING CAFFÈ

g 500

g 150

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti per creare una bagna al caffè.

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

PREPARAZIONE

Q.B. Utilizzare CODETTE nella fase di composizione finale, come descritto di seguito.

COMPOSIZIONE FINALE

Bagnare i savoiardi nella bagna al caffè.

Disporre uno strato di savoiardi sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse al mascarpone.

Ripetere l'operazione di stratificazione altre due volte, terminando con uno strato di mousse.

Cospargere con CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE per creare un "effetto terra".

Completare la decorazione con DOBLA DAISY XL e DOBLA TWIST GREEN.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE