FLOWER POT MANDORLA ESOTICA

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAIN DE GENES

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
FARINA "DEBOLE"	g 90
VIGOR BAKING	g 8
BURRO 82% M.G.	g 60
OLIO DI SEMI	g 70

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente in microonde la pasta di mandorla MOGADOR PREMIUM, fino a renderla molto morbida.

In una planetaria con la frusta montare MOGADOR PREMIUM ed aggiungere poco alla volta le uova a temperatura ambiente fino a raggiungimento di una massa liscia e spumosa.

Incorporare delicatamente a mano la farina ed il BAKING setacciati insieme.

Prelevare una parte di massa montata ed unirla alla miscela di olio di semi e burro precedentemente sciolto. Mescolare fino ad incorporare bene il grasso e poi unire il composto nella massa montata rimanente e miscelare delicatamente.

Porre in stampi di silicone H 2cm leggermente spruzzati con staccante e cuocere a 180° C forno ventilato per circa 10 minuti (per 600 gr di massa) valvola aperta.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Togliere il biscuit dallo stampo in silicone,coprirlo con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

Stampare con un ring di acciaio dei dischi di pain de genes.

CHANTILLY ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
MOGADOR PREMIUM	g 120
MASCARPONE	g 100

PREPARAZIONE

Scaldare in microonde la panna e MOGADOR PREMIUM.

Con un mixer ad immersione, emulsionare.

Per ultimo aggiungere il mascarpone ed emulsionare ancora con un mixer.

Porre in una ciotola e coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte.

La mattina seguente, montare in planetaria con frusta.

GELEE ESOTICA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 200
POLPA DI PASSION FRUIT	g 45
ACQUA	g 15
LILLY NEUTRO	g 45

PREPARAZIONE

Frullare il FRUTTIDOR ANANAS con un mixer.

In una ciotola scaldare a circa 40-45°C la polpa di passion fruit e l'acqua, aggiungere poi il LILLY NEUTRO e mischiare con frusta fino a completo scioglimento.

Aggiungere il FRUTTIDOR ANANAS frullato e miscelare.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

DORETTA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con un sac a poche dressare All'interno del FLOWER POT GREEN DOBLA una parte di chantilly alla mandorla.

Appoggiare sopra la chantilly un disco di pain de genes.

Con un sac a poche colare uno strato sottile di gelee esotica.

Terminare con altra chantilly alle mandorle.

Cospargere la superficie del dolce con DORETTA.

Decorare con WAVE GREEN LARGE e PASSION FRUIT.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF