



FLOWER POT CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT CIOCCOLATO E MANDORLA

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

ZUCCHERO A VELO

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

FARINA "DEBOLE"

VIGOR BAKING

BURRO 82% M.G.

PASTA CACAO

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|--|
| g 120 | In una planetaria con foglia iniziare a montare la MOGADOR PREMIUM intiepidita , con |
| g 30 | zucchero a velo e una parte di uova. |
| g 130 | Continuare a montare aggiungendo poco alla volta le uova rimanenti. |
| g 30 | Aggiungere la farina setacciata ed il VIGOR BAKING e miscelare con una spatola. |
| g 4 | Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI CACAO. |
| g 40 | Miscelare delicatamente senza smontare il composto. |
| g 30 | Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa. |

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO

Q.B.

GELEE LAMPONI E MORA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
POLPA DI FRUTTA - MORE
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 175
g 75
g 38
g 38

PREPARAZIONE

In una ciotola miscelare il FRUTTIDOR LAMPONE e la polpa di mora.
A parte sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida.
Unire i 2 composti e miscelare.
Colare in un sac a poche.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1
TUORLI D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
PANNA 35% M.G. - 2

g 150
g 150
g 100
g 300
g 675

PREPARAZIONE

Portare a primo bollore la panna 1.
In una ciotola miscelare i tuorli con lo zucchero.
Versare sopra la panna calda e miscelare.
Portare sul fuoco e cuocere a 84°C.
Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.
Quando la crema al cioccolato è a circa 38°C aggiungere la panna 2 montata lucida.
Colare una parte di mousse in stampi di silicone e abbattere.
La rimanente mousse metterla in un sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT CUP una piccola parte di mousse al cioccolato.

Inserire la GRANELLA DI BOSCOTTO e poi ricoprire con un altro strato di mousse.

Colare uno strato generoso di gelee al lampone e mora.

Appoggiare un disco di biscuit al cioccolato e mandorla e coprire con altra mousse.

Inserire ancora la GRANELLA DI BISCOTTO ma senza arrivare a bordo nel FLOWER POT.

Togliere la mousse dallo stampo in silicone e glassarla con MIRROR DARK scaldato a 45-50°C.

Porre in frigorifero per qualche minuto affinché la mirror si attacchi bene al dolce.

Spruzzare del glitter bronze e cospargere con grue di cacao.

Appoggiare la cupola sopra la granella di biscotto.

Decorare con TWIST RED DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF