

FLOWER POT CHRISTMAS

Monoporzione alla nocciola, toffee e cioccolato in vasetto di cioccolato. Ricetta speciale WinterWonderland 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUME D'UOVO PRALINE NOISETTE	g 200 g 280	Mescola entrambi gli ingredienti con il mixer ad immersione. Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore. Preparare dei bicchieri di plastica forati nella base e riempire con 30 grammi di
		composto di pan di spagna. Cuocere in microonde per 40 secondi a piena potenza. Sformare e tagliare dei dischetti che andranno poi inseriti nel vasetto di cioccolato.

CREMA AL TOFFEE E LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 300	Aggiungere il succo di limone al TOFFEE D'OR CARAMEL e mescolare bene.
SUCCO DI LIMONE	g 30	

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150	Cuocere lo zucchero con l'acqua (1) a 121ºC. Nel mentre montare in planetaria con
ACQUA - (1)	g 45	frusta i tuorli e le uova intere.
TUORLI D'UOVO	g 160	Versare gradualmente lo sciroppo sul composto in montata formando così una pâte à
UOVA INTERE	g 105	



LILLY NEUTRO	g 135	bombe.
ACQUA - (2)	g 135	Quando è ancora caldo aggiungere il LILLY NEUTRO precedentemente idratato con
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 225	l'acqua (2).
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 112	Sciogliere il cioccolato a 45ºC e nel frattempo montare la panna fino a ottenere un
PANNA 35% M.G.	g 530	composto morbido.
		Mescolare 1/3 della panna montata al cioccolato fuso premiscelato con la pasta di
		nocciole. Incorporare prima la pate a bombe e successivamente la panna montata
		rimanente.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125
TUORLI D'UOVO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 455
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 5
PANNA 35% M.G.	g 450

PREPARAZIONE

Preparare una crema inglese con il latte, i tuorli d'uovo e lo zucchero cuocendo a 85ºC. Versare la crema inglese sul cioccolato fuso a 45°C e mescolare formando una buona emulsione con il mixer ad immersione.

Aggiungere la panna montata in due volte e miscelare fino a quando non sarà ben incorporata.



CRUMBLE DORATO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
BURRO 82% M.G FREDDO	g 85 Mescolare lo zucchero, la farina, la farina di mandorle nella planetaria, aggiuno	gere il
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 85 burro freddo a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un ir	npasto
FARINA TIPO 00	g 85 friabile.	
FARINA DI MANDORLE	g 85 Distribuire su una teglia a pezzetti e riporre in frigo qualche ora.	
ORO ALIMENTARE	$^{ m g~0.1}$ Infornare a 150°C per circa 17 minuti circa e far raffreddare bene.	
	Mescolare la polvere d'oro al crumble.	

COMPOSIZIONE FINALE

- -Mettere sul fondo del vasetto di cioccolato un dischetto di pan di spagna.
- -Dressare uno strato sottile di crema al toffee e limone sopra il Pan di Spagna.
- -Versare uno strato sottile di mousse alla nocciola sopra alla crema al toffee e limone.
- -Terminare il riempimento del vasetto con la mousse al ciococlato al latte e conservare in frigorifero.
- -Far aderire su tutta la parte superiore del FLOWER POT il crumble dorato alle mandorle.
- -Decorare con con DOBLA SANTA BELT BUCKLE MINI, DOBLA HOLLY LEAF GREN WITH BERRY, DOBLA SNOW BELL, DOBLA MR. FROSTY, DOBLA MERRY CHRISTMAS SEAL, DOBLA GIFT BOX 3D.



RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE

