

FLOWER POT CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT CIOCCOLATO E MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MOGADOR PREMIUM ZUCCHERO A VELO	g 120 g 30	In una planetaria con foglia iniziare a montare la MOGADOR PREMIUM intiepidita , con
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 130	zucchero a velo e una parte di uova. Continuare a montare aggiungendo poco alla volta le uova rimanenti.
FARINA "DEBOLE" VIGOR BAKING	g 30 g 4	Aggiungere la farina setacciata ed il VIGOR BAKING e miscelare con una spatola.
BURRO 82% M.G.	g 40	Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI CACAO. Miscelare delicatamente senza smontare il composto.
CACAO g 30	g 30	Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

Q.B. GRANELLA DI BISCOTTO



GELEE LAMPONI E MORA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE	g 175	In una ciotola miscelare il FRUTTIDOR LAMPONE e la polpa di mora.
POLPA DI FRUTTA - MORE	g 75	A parte sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida.
ACQUA	g 38	Unire i 2 composti e miscelare.
LILLY NEUTRO	g 38	Colare in un sac a poche.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G 1	g 150	Portare a primo bollore la panna 1.
TUORLI D'UOVO	g 150	In una ciotola miscelare i tuorli con lo zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	Versare sopra la panna calda e miscelare.
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 300	Portare sul fuoco e cuocere a 84°C.
PANNA 35% M.G 2	g 675	Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.
		Qunado 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.

Appogiare 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 affinchè 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

