FLOWER POT EASTER 2.0

Monoporzione al mango e passion fruit

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
FARINA DI GRANO TENERO "00"	g 20

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.

Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigo.

Preparare dei bicchieri di plastica forati nella base e riempire con 30 grammi di composto.

Cuocere nel microonde per 40 secondi a massima potenza.

Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

COMPOSTA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

POLPA DI PASSION FRUIT	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare metà della polpa di passion fruit e LILLY NEUTRO e riscaldarli a 50ºC.

Aggiungere la restante polpa di passion fruit e quando la miscela sarà ad una temperatura di 30°C incorporare la panna precedentemente semi montata.

STRATO DI SEMI CROCCANTI

INGREDIENTI

SEMI DI LINO	Q.B.
SEMI DI GIRASOLE	Q.B.
SEMI DI ZUCCA	Q.B.
SEMI DI SESAMO	Q.B.
BACCHE DI GOJI	Q.B.

PREPARAZIONE

Tostare tutti gli ingredienti e farli raffreddare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

-Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.
-Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MANGO.
-Riempire il vasetto con la mousse al passion fruit.
-Decorare la superficie con lo strato di semi croccanti, un cubetto di mango fresco, fiori naturali e decorazioni DOBLA: BUNNY, COLORED EGG MINI, CARROT, GREEN EGG 3D.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE