



CHOCOLATE FLOWER POT

FLOWER POT AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
ACQUA - T° AMBIENTE
UOVA - T° AMBIENTE
DELINOISETTE
BURRO - 82%MG A CUBETTI
FARINA - DEBOLE
CACAO IN POLVERE - 22-24
SALE - FINO
ZUCCHERO - SEMOLATO

g 400
g 100
g 200
g 200
g 500
g 1350
g 25
g 5
g 600

PREPARAZIONE

Preparare una ganache miscelando il cioccolato fondente fuso a 50°C con acqua e uova, entrambi a temperatura ambiente.
Mettere la ganache così ottenuta in planetaria ed aggiungere gli altri ingredienti.
Miscelare con foglia fino ad avere un composto non omogeneo e grossolano.
Disporre il crumble su teglia con carta forno o silpat.
Cuocere a 170-180°C per circa 10 min.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%
SOVRANA
ZUCCHERO
TUORLO
LATTE - FRESCO

g 350
g 30-40
g 200
g 200
g 1000

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in forno a microonde e metterlo a parte.
Miscelare zucchero e SOVRANA, successivamente aggiungere i tuorli e miscelare bene con una frusta.
A parte portare a bollire il latte, versarlo in più riprese sulla miscela di zucchero, sovrana e tuorli continuando a mescolare con la frusta.
Riportare il tutto sul fuoco lento e cuocere continuando a miscelare fino a

raggiungere il primo bollore.

Togliere la crema dal fuoco ed incorporare il cioccolato fuso.

Coprire la crema con pellicola a "contatto" e conservare in frigo.

RICETTA MOUSSE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

PANNA - FRESCA 35%MG - T° 20°C (GANACHE)

ACQUA - T° 20°C (GANACHE)

PANNA - FRESCA 35%MG - T° 2-4°C

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 500

g 100

g 200

g 600

g 130

g 130

PREPARAZIONE

Fondere il SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45°C, incorporare l'acqua e la panna liquida fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Montare la panna liquida con l' acqua ed il LILLY NEUTRO fino ad ottenere una consistenza morbida.

Delicatamente incorporare la panna semi-montata alla ganache realizzata precedentemente.

Coprire con della pellicola la mousse ottenuta e conservarla in frigo fino all'utilizzo.

RICETTA FINANCIER GIANDUIA CAMEL

INGREDIENTI

DELINOISETTE

FARINA - DEBOLE

VIGOR BAKING

AMIDO DI MAIS

ALBUME

BURRO - 82% MG - FUSO

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - FUSO A 45°C

g 500

g 50

g 4

g 30

g 370

g 80

g 150

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.

Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.

Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.

Far raffreddare e stampare con coppapasta tondo del diametro di 4 cm.

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA (cod 18140) circa 2 cm di crema pasticcera al cioccolato (25 grammi).

Inserire un dischetto di financier.

Dressare uno strato di 1 cm di FRUTTIDOR MANGO (20 grammi).

Chiudere con uno strato di mousse al nocciolato e mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Cospargere su tutta la superficie del dolce il crumble.

Con la mousse rimasta riempire un sac à poche munito di bocchetta liscia e realizzare tre ciuffetti ravvicinati tra loro.

Decorare con 1 TOURNESOL DOBLA (cod. 77467) e 2 o 3 CURVY SPOTS GREEN DOBLA (cod. 77364)