



## FLOWER POT EASTER

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO VANIGLIATO E CUORE AL MANGO IN UN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BROWNIE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

UOVA

OLIO D'OLIVA

#### PREPARAZIONE

- g 200 Sciogliere il burro e unirlo agli altri ingredienti.
- g 60 Miscelare in planetaria con frusta per 2-3 minuti.
- g 20 Fare uno strato 5mm circa per ogni teglia e cuocere a 170°C per 16-20 minuti.  
Lasciar raffreddare, quindi coppare dei dischi.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

#### INGREDIENTI

PANNA

ACQUA

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5 minuti.
- g 150 Colare in un sac à poche.
- g 100
- g 5

### CRUMBLE AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

FIOCCHI D'AVENA

#### PREPARAZIONE

- g 100 Scaldare il miele a 30°C, quindi miscelarlo con i fiocchi d'avena.
- g 50 Stendere su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a 90°C per un'ora.

g 20 Lasciar raffreddare e trasferire in una bacinella.  
Infine, sciogliere il cioccolato e versarlo a filo sulla miscela di fiocchi d'avena, mescolando continuamente.

## BASTONCINO DI PASTA FROLLA

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO MORBIDO  
UOVA

g 500  
g 200  
g 50

### PREPARAZIONE

In una planetaria con foglia, miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Raffreddare in frigorifero per 1 ora.  
Laminare a 3-4mm, quindi ricavare dei bastoncini.  
Cuocere a 160°C per 12 minuti in forno statico.

## FARCITURA AI FRUTTI TROPICALI

---

### INGREDIENTI

JOYTOPPING TROPICAL

g 20

### PREPARAZIONE

Utilizzare JOYTOPPING TROPICALE come farcitura, come descritto di seguito nella fase di composizione finale.

## COMPOSIZIONE FINALE

Praticare un piccolo foro in cima ad un DOBLA SHIMMER EGG e riempirlo con il JOYTOPPING TROPICALE.  
Posizionare un disco di brownie sul fondo del DOBLA FLOWER POT, quindi riempirlo per metà con la mousse al cioccolato bianco e vaniglia.  
Inserire al centro della mousse l'uovo ripieno e riempire il resto del vasetto con altra mousse al cioccolato bianco e vaniglia.  
Cospargere con il crumble al cioccolato bianco e decorare posizionando in cima al dessert il bastoncino di pasta frolla e un DOBLA SHIMMER EGG.