

FLOWER POT RED VELVET

MONOPORZIONE RED VELVET IN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PANNA COTTA FRAGOLA E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
PANNA 35% M.G.	g 250
PANNA COTTA MIX	g 65
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 20
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Unire latte, panna, JOYPASTE VANIGLIA e PASTA FRAGOLA e scaldare fino a raggiungere quasi il bollore.

Rimuovere dal fuoco, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare.

Colare in uno stampo in modo tale che lo strato di panna cotta risulti alto 2cm.

Lasciar raffreddare e rassodare a temperatura ambiente per 15-20 minuti, quindi porre in congelatore per 10-15 minuti.

Estrarre dal congelatore e coppare in dischi.

Riporre in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA	g 500
ACQUA	g 150
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5 minuti.

Colare in un sac à poche.

ROLLE' RED VELVET

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA	g 500
ALBUME	g 100
CACAO IN POLVERE	g 50
MIELE	g 40
COLORANTE ROSSO	g 2

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti.

Stendere 550g di pastella in uno strato sottile su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere a 190°C per 5-6 minuti.

BAGNA ALLA FRAGOLA E ROSA

INGREDIENTI

JOYTOPPING FRAGOLA	g 100
ACQUA FREDDA	g 50
JOYPASTE ROSA	g 1

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti per creare una bagna per il rollé.

COMPOSIZIONE FINALE

Bagnare il rollé red velvet con lo sciroppo alla fragola e rosa, quindi coppare dei dischi.
Disporre un disco di rollé red velvet sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse al cioccolato bianco e vaniglia.
Ripetere l’operazione di stratificazione 2-3 volte fino ad arrivare a 2cm dal bordo con il rollè.
Inserire un disco di panna cotta ancora congelata sopra il rollé.
Decorare la superficie con DOBLA ROSE.