



## FLOWER POT TIRAMISÙ

VERSIONE MONOPORZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA ITALIANA SERVITA IN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MOUSSE AL MASCARPONE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100
JOYGELATO MASCARPONE	g 40
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	g 30

#### PREPARAZIONE

Semi-montare la panna.  
A parte, sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua mescolando con una frusta a mano.  
Incorporare la panna semi-montata, JOYGELATO MASCARPONE e JOYPASTE CREMA PASTICCERA.

### BISCOTTI SAVOIARDI

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA	g 500
ALBUME	g 100
MIELE	g 40

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti.  
Versare in un sac à poche e formare i savoiardi.  
Cuocere in forno a 190°C per 8-10 minuti.

### BAGNA AL CAFFÈ

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 500
JOYTOPPING CAFFÈ	g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti per creare una bagna al caffè.

### INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

### PREPARAZIONE

Q.B. Utilizzare CODETTE nella fase di composizione finale, come descritto di seguito.

### COMPOSIZIONE FINALE

Bagnare i savoiardi nella bagna al caffè.

Disporre uno strato di savoiardi sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse al mascarpone.

Ripetere l'operazione di stratificazione altre due volte, terminando con uno strato di mousse.

Cospargere con CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE per creare un "effetto terra".

Completare la decorazione con DOBLA DAISY XL e DOBLA TWIST GREEN.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE