

FLOWER POT SNOWMAN

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

INGREDIENTI

ALBUME - TEMPERATURA AMBIENTE	g 170
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 70
BURRO 82% M.G.	g 75
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 160

PREPARAZIONE

In una planetaria montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una montata liscia e lucida.

Nel frattempo mischiare il burro morbido con il cioccolato fuso a 45°C, sempre miscelando aggiungere poco alla volta i tuorli.

Incorporare con una spatola l'albume montanto alla miscela di cioccolato.

Stendere su un foglio di carta forno e cuocere a 160/170°C per 8 minuti circa, o comunque fino a quando la supeficie del biscotto non risulterà resistente al tatto.

Refrigerare completamente prima dell'utilizzo.

CREMOSO AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE	g 350
PANNA 35% M.G.	g 175
LILLY NEUTRO	g 15
LATTE 3.5% M.G.	g 55
BURRO DI CACAO	g 12

PREPARAZIONE

Portare a bollore panna, latte e burro di cacao.

Una volta sciolto completamente il burro di cacao, inserire il LILLY NEUTRO e miscelare.

Versare il composto ancora caldo sopra il PRALIN NOISETTE ed emulsionare.

Raffreddare in frigorifero il composto ben coperto con pellicola a contatto.

Una volta freddo, colare in un sac a poche.

CHANTILLY AL GIANDUIA FONDENTE E CAFFE'

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 240
CAFFÈ SOLUBILE	g 12
SALE FINO	g 2

PREPARAZIONE

Portare a primo bollore la panna.

In una ciotola mettere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, il caffè solubile ed il sale.

Versarci sopra la panna calda ed emulsionare con mixer ad immersione.

Porre in frigorifero una notte con pellicola a contatto.

Il giorno seguente montare in planetaria con la frusta.

MARSHMALLOW

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 166
ACQUA - (1)	g 83
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA - (2)	g 20

PREPARAZIONE

Creare una meringa italiana con TOP MERINGUE e acqua (1).

In una ciotola, scaldare leggermente l'acqua (2) e sciogliere il LILLY NEUTRO.

Una volta pronta la meringa, prelevarne una parte ed inserirla nella gelatina, miscelare.

Unire poi al composto di meringa e miscelare per incorporarla totalmente.

Inserire la meringa in un sac a poche e dressare su una teglia con carta da forno cosparsa di cocco rapè.

Creare dei cilindri lunghi tutta la teglia e ricorpirli con il cocco rapè.

Lasciare in frigorifero il composto ben coperto per una notte.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con un sac a poche inserire nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di chantilly al gianduia e caffè montata.

Colare uno strato generoso di cremoso al pralinato.

Inserire dei cubetti di biscuit al cioccolato.

Terminare con altra chantilly fino a bordo del FLOWER POT.

Decorare con un giro di marshmallow, GOCCE DI MERINGA e al centro pozionare un pupazzo di neve creato unendo con del cioccolato temperato SNOWBALL e SNOWMAN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF