



ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

STREUSER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 80
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 100
FARINA "DEBOLE"	g 115
FARINA DI PISTACCHIO	g 100
SALE	g 2
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro in cubetti, la JOYPASTE e gli ingredienti secchi. Ottenere un composto compatto, poi distribuirlo a pezzetti su una teglia con carta forno e cuocere in forno a 150° C per 20 minuti circa

MOUSSE ALLA ROSA CANINA

INGREDIENTI

INFUSO ALLA ROSA CANINA	g 10
ACQUA	g 150
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Portare l'acqua a ebollizione e lasciare l'infuso alla rosa canina in infusione per almeno 30 minuti.

Filtrare e riportare il peso del liquido a 150 grammi aggiungendo altra acqua a temperatura ambiente.

Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare fino a dissolvere il prodotto.

Montare la panna, tenendola morbida, unirla delicatamente al composto e miscelare il tutto.

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA

PRALIN DELICRISP PISTACHE

PREPARAZIONE

- Q.B. Stendere il PRALIN DELICRISP PISTACHE fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 millimetri; porre in congelatore e poi da congelato tagliare dei dischi del diametro di 4 cm.
- Q.B.

In uno stampo di silicone per cilindri del diametro di 4 cm, porre sul fondo un disco al pistacchio ancora congelato, riempire con due cucchiaini di FRUTTIDOR FRAGOLA e chiudere con un secondo disco al pistacchio (sempre congelato).

Abbatte il tutto per poter estrarre dallo stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà i ROSE CUP DOBLA, con la mousse, inserire il ripieno congelato spingendolo a metà, terminare di riempire con la mousse, rasare a livello e porre in frigorifero.

Cospargere la superficie con lo streuser sbriciolato, un ciuffetto di mousse tenuta in frigorifero e decorare con il coperchio e due foglie DOBLA (48019 - Long leaves green/white).



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE