



# ROSE PETALS TART

chef Basic level

## Cremoso al cioccolato Santo Domingo

### INGREDIENTS

latte intero  
panna  
zucchero semolato  
Tuorlo pastorizzato  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%  
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%  
JOYPASTE ROSA

### PREPARATION

300g Miscelare  
200g a freddo con frusta i primi 4  
100g ingredienti e cuocere in microonde a  
100g 8585°C Bloccare immediatamente la  
150g cottura inserendo i cioccolati Mixare  
200g per un paio di minuti, inserire la  
20g Joypaste Rosa, mixare e versare il  
cremoso all'interno di stampi di  
silicone a forma di semisfera Ø 6 7 cm e  
abbattere in negativo

## financier al cioccolato bianco e mandorle

### INGREDIENTS

AVOLETTA  
farina  
VIGOR BAKING  
amido di mais  
albumi  
burro 82% m.g.  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### PREPARATION

500g Miscelare e setacciare le polveri  
50g avoletta , farina, amido di mais e  
3g baking ). Sciogliere il cioccolato,  
30g inserire il burro morbido e realizzare  
370g una ganache . Unire gli albumi alle  
80g polveri poi aggiungere la ganache .  
150g Stendere su teglia foderata con carta  
da forno e cuocere a 180 180°C per 12 15  
minuti circa

## **strato croccante**

---

### **INGREDIENTS**

PRALIN DELICRISP TROPICAL

### **PREPARATION**

qb stendere a 2mm, raffreddare e coppare un dischetto di 6cm di diametro di  
Pralin delicrisp tropical

## **ripieno alla pesca**

---

### **INGREDIENTS**

FRUTTIDOR PESCA

### **PREPARATION**

qb Disporre un sottile strato di Fruttidor Pesca

## **Composizione finale**

---

Versare

sul fondo della tartelletta 7cm di Dobla in cioccolato uno strato sottile di Pralin Delicrisp Tropical, riempire sino a 2/3 con il Fruttidor Pesca e appoggiare un dischetto Ø 6 cm di Financier Smodellare la semisfera di cremoso e appoggiarla sulla tartelletta Mettere in negativo per 30 minuti poi spruzzare tutta la tartelletta con l'effetto velluto rosso Attaccare i vari Rose Petals Pink di Dobla sulla semisfera in modo da ricoprire completamente la superficie Oppure scaglia di cioccolato spruzzate precedentemente con burro di cacao rosso