



ROSE PETALS TART

👤 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
albume
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