



# FLOWER POT RED VELVET

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE RED VELVET IN VASETTO DI CIOCCOLATO

## PANNA COTTA FRAGOLA E VANIGLIA

### INGREDIENTI

latte intero

panna 35% m.g.

[PANNA COTTA MIX](#)

JOYPASTE PASTRY FRAGOLA

[JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON](#)

### PREPARAZIONE

250g Unire latte, panna, JOYPASTE VANIGLIA e PASTA FRAGOLA e  
250g scaldare fino a raggiungere quasi il bollore.  
65g Rimuovere dal fuoco, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare.  
20g Colare in uno stampo in modo tale che lo strato di panna cotta risulti  
5g alto 2cm.  
Lasciar raffreddare e rassodare a temperatura ambiente per 15-20  
minuti, quindi porre in congelatore per 10-15 minuti.  
Estrarre dal congelatore e coppare in dischi.  
Riporre in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

### INGREDIENTI

panna

acqua

[LILLY CIOCCOLATO BIANCO](#)

[JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON](#)

### PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5  
150g minuti.  
100g Colare in un sac à poche.  
5g

## ROLLE' RED VELVET

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
<u>IRCA GENOISE</u>		500g
uova		500g
albume		100g
<u>CACAO IN POLVERE</u>		50g
miele		40g
colorante rosso		2g

## BAGNA ALLA FRAGOLA E ROSA

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
<u>JOYTOPPING FRAGOLA</u>		100g
acqua fredda		50g
<u>JOYPASTE ROSA</u>		1g

## Composizione finale

---

Bagnare il rollé red velvet con lo sciroppo alla fragola e rosa, quindi coppare dei dischi.  
Disporre un disco di rollé red velvet sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse al cioccolato bianco e vaniglia.  
Ripetere l'operazione di stratificazione 2-3 volte fino ad arrivare a 2cm dal bordo con il rollé.  
Inserire un disco di panna cotta ancora congelata sopra il rollé.  
Decorare la superficie con DOBLA ROSE.