



# FLOWER POT RED VELVET

chef 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 alto 2cm.

5g 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

#### IRCA GENOISE

uova

albume

#### CACAO IN POLVERE

miele

colorante rosso

### PREPARAZIONE

- |      |  |
|------|--|
| 500g | Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti.                      |
| 500g | Stendere 550g di pastella in uno strato sottile su una teglia rivestita di carta da forno. |
| 100g | Cuocere a 190°C per 5-6 minuti.  |
| 50g  |  |
| 40g  |  |
| 2g   |  |

## BAGNA ALLA FRAGOLA E ROSA

---

### INGREDIENTI

#### JOYTOPPING FRAGOLA

acqua fredda

#### JOYPASTE ROSA

### PREPARAZIONE

- |      |  |
|------|--|
| 100g | Miscelare insieme tutti gli ingredienti per creare una bagna per il rollé. |
| 50g  |  |
| 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 rollè.

Inserire un disco di panna cotta ancora congelata sopra il rollé.

Decorare la superficie con DOBLA ROSE.