



# FLOWER POT RED VELVET

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE RED VELVET IN VASETTO DI CIOCCOLATO

## PANNA COTTA FRAGOLA E VANIGLIA

latte intero

panna 35% m.g.

PANNA COTTA MIX

JOYPASTE PASTRY FRAGOLA

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

250g

250g

65g

20g

5g

Unire latte, panna, JOYPASTE VANIGLIA e PASTA FRAGOLA e scaldare fino a raggiungere quasi il bollore.

Rimuovere dal fuoco, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare.

Colare in uno stampo in modo tale che lo strato di panna cotta risulti 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

panna

acqua

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

500g

150g

100g

5g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5 minuti.

Colare in un sac à poche.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## ROLLE' RED VELVET

### IRCA GENOISE

uova

albume

### CACAO IN POLVERE

miele

colorante rosso

500g

500g

100g

50g

40g

2g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti.

Stendere 550g di pastella in uno strato sottile su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere a 190°C per 5-6 minuti.

## BAGNA ALLA FRAGOLA E ROSA

### JOYTOPPING FRAGOLA

acqua fredda

### JOYPASTE ROSA

100g

50g

1g

Miscelare insieme tutti gli ingredienti per creare una bagna per il rollé.

## 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.



Extraordinary  
made simple.