

ROSE PETALS TART

☐ Livello intermedio

Cremoso al cioccolato Santo Domingo

INGREDIENTI

latte intero

panna

zucchero semolato

Tuorlo pastorizzato

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

JOYPASTE ROSA

PREPARAZIONE

300g Miscelare

200g a freddo con frusta i primi 4

100g ingredienti e cuocere in microonde a

100g 8585°C Bloccare immediatamente la

150a cottura inserendo i cioccolati Mixare

200g per un paio di minuti, inserire la

Joypaste Rosa, mixare e versare il 20g

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

INGREDIENTI

AVOLETTA

farina

VIGOR BAKING

amido di mais

albume

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

500g Miscelare e setacciare le polveri

50g avoletta, farina, amido di mais e

3q baking). Sciogliere il cioccolato,

30a inserire il burro morbido e realizzare

370q una ganache. Unire gli albumi alle

80g polveri poi aggiungere la ganache .

Stendere su teglia foderata con carta

da forno e cuocere a 180 180°C per 12 15

minuti circa

strato croccante

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

PREPARAZIONE

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

ripieno alla pesca

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA

PREPARAZIONE

Disporre un sottile strato di Fruttidor Pesca

Composizione finale

Versare

sul fondo della <u>tartelletta 7cm di Dobla in cioccolato</u> 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 <u>Rose Petals Pink di Dobla</u> sulla semisfera in modo da ricoprire completamente la superficie Oppure scaglia di cioccolato spruzzate precedentemente con burro di cacao rosso