



ROSE PETALS TART

👤 Livello intermedio

CREMOSO AL CIOCCOLATO SANTO DOMINGO

latte intero	300g	Miscelare
panna	200g	a freddo con frusta i primi 4
zucchero semolato	100g	ingredienti e cuocere in microonde a
Tuorlo pastorizzato	100g	8585°C Bloccare immediatamente la
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO		cottura inserendo i cioccolati Mixare
38%	150g	per un paio di minuti, inserire la
MINUETTO FONDENTE SANTO		Joypaste Rosa, mixare e versare il
DOMINGO 75%	200g	cremoso all'interno di stampi di
<u>JOYPASTE ROSA</u>	20g	silicone a forma di semisfera Ø 6 7 cm e
		abbattere in negativo

FINANCIER AL CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

<u>AVOLETTA</u>	500g	Miscelare e setacciare le polveri
farina	50g	avoletta , farina, amido di mais e
<u>VIGOR BAKING</u>	3g	baking). Sciogliere il cioccolato,
amido di mais	30g	inserire il burro morbido e realizzare
albume	370g	una ganache . Unire gli albumi alle
burro 82% m.g.	80g	polveri poi aggiungere la ganache .
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	150g	Stendere su teglia foderata con carta
		da forno e cuocere a 180 180°C per 12 15
		minuti circa

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP TROPICAL

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

RIPIENO ALLA PESCA

FRUTTIDOR PESCA

qb Disporre un sottile strato di Fruttidor Pesca

COMPOSIZIONE FINALE

Versare

sul fondo della tartelletta 7cm di Dobra 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 Dobra sulla semisfera in modo da ricoprire completamente la superficie Oppure scaglia di cioccolato spruzzate precedentemente con burro di cacao rosso