



ROSE PETALS TART

chef 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
150g cottura inserendo i cioccolati Mixare
200g per un paio di minuti, inserire la
20g Joypaste Rosa, mixare e versare il
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
albumi
burro 82% m.g.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

500g Miscelare e setacciare le polveri
50g avoletta , farina, amido di mais e
3g baking). Sciogliere il cioccolato,
30g inserire il burro morbido e realizzare
370g una ganache . Unire gli albumi alle
80g polveri poi aggiungere la ganache .
150g 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 tartelletta 7cm di Dobla 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 Dobla sulla semisfera in modo da ricoprire completamente la superficie Oppure scaglia di cioccolato spruzzate precedentemente con burro di cacao rosso