



# ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

👤 Livello intermedio

## STREUSER AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

burro 82% m.g. - freddo  
zucchero grezzo di canna  
farina "debole"  
farina di pistacchio  
sale  
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

### PREPARAZIONE

80g Miscelare in planetaria con foglia il burro in cubetti, la JOYPASTE e gli  
100g ingredienti secchi.  
115g Ottenere un composto compatto, poi distribuirlo a pezzetti su una teglia con  
100g carta forno e cuocere in forno a 150° C per 20 minuti circa  
2g  
20g

## MOUSSE ALLA ROSA CANINA

### INGREDIENTI

infuso alla rosa canina  
acqua  
LILLY NEUTRO  
panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

10g Portare l'acqua a ebollizione e lasciare l'infuso alla rosa canina in infusione  
150g per almeno 30 minuti.  
100g Filtrare e riportare il peso del liquido a 150 grammi aggiungendo altra acqua  
500g a temperatura ambiente.  
Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare fino a dissolvere il prodotto.  
Montare la panna, tenendola morbida, unirla delicatamente al composto e  
miscelare il tutto.

## INSERTO ALLA FRAGOLA CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA

PRALIN DELICRISP PISTACHE

### PREPARAZIONE

- qb Stendere il PRALIN DELICRISP PISTACHE fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 millimetri; porre in congelatore e poi da congelato tagliare dei dischi del diametro di 4 cm.

In uno stampo di silicone per cilindri del diametro di 4 cm, porre sul fondo un disco al pistacchio ancora congelato, riempire con due cucchiaini di FRUTTIDOR FRAGOLA e chiudere con un secondo disco al pistacchio (sempre congelato).

Abbatte il tutto per poter estrarre dallo stampo.

## Composizione finale

---

Riempire a metà i ROSE CUP DOBLA, con la mousse, inserire il ripieno congelato spingendolo a metà, terminare di riempire con la mousse, rasare a livello e porre in frigorifero.

Cospargere la superficie con lo streuser sbriciolato, un ciuffetto di mousse tenuta in frigorifero e decorare con il coperchio e due foglie DOBLA (48019 - Long leaves green/white).



**RICETTA CREATA DA:**

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE