



ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

STREUSER AL PISTACCHIO

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

80g
100g
115g
100g
2g
20g

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

MOUSSE ALLA ROSA CANINA

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

10g
150g
100g
50g

Portare l'acqua a ebollizione e lasciare l'infuso alla rosa canina in infusione per almeno 30 minuti. Filtrare e riportare il peso del liquido a 150 grammi aggiungendo altra acqua 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INSERTO ALLA FRAGOLA CROCCANTE

FRUTTIDOR FRAGOLA
PRALIN DELICRISP PISTACHE

- 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.
- qb 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).



Extraordinary
made simple.