



ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

chef Livello intermedio

STREUSER AL PISTACCCHIO

INGREDIENTI

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

crema 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 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 cucchiai di FRUTTIDOR FRAGOLA e chiudere con un secondo disco al pistacchio (sempre congelato).

Abbattere 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 streusel 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