

# ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

## STREUSER AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

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

SOTT ASTET ISTACCING VERBE

### **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

100a 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 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

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).

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 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