

WANTON AL CIOCCOLATO

Livello base

DOLCI AL PIATTO

VICTORIA SPONGE

IRCA GENOISE	500g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minutii.
uova intere - temperatura ambiente	300g	
burro 82% m.g. - morbido	200g	Distendere su una teglia con carta da forno ad una altezza di 1 cm.
miele	40g	Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.
		Quando freddo tagliare dei piccoli ovali, leggermente scavati.

FINITURA

ARTCHOC WHITE	qb	Tirare molto fine e tagliare in quadrati.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre nell'incavo del Victoria Sponge un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO.
Porre al centro dei quadrati di ARTCHOC WHITE il pan di spagna farcito e chiudere a raviolo.
Servire con tre JOYTOPPING di frutta.

irca GROUP
Extraordinary made simple.