



WANTON AL CIOCCOLATO

chef Livello base

DOLCI AL PIATTO

VICTORIA SPONGE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

miele

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

300g Distendere su una teglia con carta da forno ad una altezza di 1 cm.

200g Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.

40g Quando freddo tagliare dei piccoli ovali, leggermente scavati.

FINITURA

INGREDIENTI

ARTCHOC WHITE

PREPARAZIONE

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.