



FLOWER POT LAMPONE E ROSA

chef Livello intermedio

MONOPORZIONE IN VASETTO DI CIOCCOLATO CON MOUSSE AL LAMPONE E ROSA E SCHIUMA DI YUZU

PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova

albumi

miele

GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

500g Montare in planetaria tutti gli ingredienti a parte la granella di nocciole per 10-12 minuti.
100g Stendere circa 450g di impasto su un foglio di carta da forno di 80g 60x40cm e ricoprire la superficie con la GRANELLA DI qb NOCCIOLA.
Cuocere a 190°C per 4-5 minuti con valvola chiusa.
A cottura ultimata, lasciar raffreddare per qualche minuto, quindi tagliare dei piccoli dischi.
Coprire con dei fogli di plastica o con la pellicola per alimenti in modo tale da evitare l'essiccazione e conservare in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE LAMPONE E ROSA

INGREDIENTI

panna

LILLY NEUTRO

latte

JOYPASTE PASTRY LAMPONE

JOYPASTE ROSA

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media.
100g Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.
15g
5g

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

latte

MOUSSE CHOCOLATE WHITE

PREPARAZIONE

125g Aggiungere il latte a IRCA WHITE CHOCOLATE MOUSSE e
100g mescolare con frusta ad alta velocità per 5 minuti.
Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.

SCHIUMA ALLO YUZU

INGREDIENTI

purea di yuzu

acqua fredda

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

450g Miscelare l'acqua fredda con il LILLY NEUTRO.
60g Aggiungere la purea di yuzu precedentemente riscaldata a 25°C
25g e JOYPASTE PASTRY LAMPONE.
50g Miscelare il tutto, filtrare e colare in un sifone.
Mettere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo (usare due
cariche di aria compressa per sifone).

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

lampone fresco

PREPARAZIONE

qb Utilizzare FRUTTIDOR LAMPONE e un lampone fresco nella fase di
qb composizione finale, come descritto di seguito.

Composizione finale

Riempire il DOBLA FLOWER POT con 1/3 di mousse al lampone e rosa.

Dressare una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE e inserire un disco di pan di Spagna alle nocciole.

Appoggiare un lampone fresco sopra il pan di Spagna e riempire il vasetto con la mousse al cioccolato bianco.

Formare uno strato superficiale di FRUTTIDOR LAMPONE.

Terminare decorando con la schiuma allo yuzu e DOBLA ROSE 2D.