

FLOWER POT LAMPONE E ROSA

Livello intermedio

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

PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE

IRCA GENOISE	500g
uova	500g
albume	100g
miele	80g
GRANELLA DI NOCCIOLA	qb

Montare in planetaria tutti gli ingredienti a parte la granella di nocciole per 10-12 minuti.
Stendere circa 450g di impasto su un foglio di carta da forno di 60x40cm e ricoprire la superficie con la GRANELLA DI 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

panna	500g
LILLY NEUTRO	100g
latte	100g
JOYPASTE PASTRY LAMPONE	15g
JOYPASTE ROSA	5g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media.
Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

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

SCHIUMA ALLO YUZU

purea di yuzu	450g	Miscelare l'acqua fredda con il LILLY NEUTRO. Aggiungere la purea di yuzu precedentemente riscaldata a 25°C e JOYPASTE PASTRY LAMPONE. 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).
acqua fredda	60g	
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	25g	
LILLY NEUTRO	50g	

FARCITURA AL LAMPONE

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

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.