



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

uova
albume
miele

GRANELLA DI NOCCIOLA

500g
500g
100g
80g
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
LILLY NEUTRO
latte
JOYPASTE PASTRY LAMPONE
JOYPASTE ROSA

500g
100g
100g
15g
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.
<u>MOUSSE CHOCOLATE WHITE</u>	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	
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	

FARCITURA AL LAMPONE

<u>FRUTTIDOR LAMPONE</u>	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.



Extraordinary
made simple.