



FLOWER POT PERA E CANNELLA

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE IN VASETTO DI CIOCCOLATO CON SFOGLIA,
MOUSSE ALLA CANNELLA E PERA POCHÉE

MOUSSE ALLA CANNELLA

panna

LILLY NEUTRO

latte

JOYPASTE CANNELLA

500g

100g

100g

40g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

Colare in un sac à poche con bocchetta liscia.

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA

acqua

FRUTTIDOR PERA

1000g

450g

qb

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" liscia e vellutata.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Spianare ad uno spessore di circa 1-2 cm dando una forma rettangolare.

Porre su una metà della "pastella" 700g di burro "tecnico" platte tolto dal frigorifero circa 2 ore prima.

Coprire il burro con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi.

Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 cm, quindi piegare a 3.

Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.

Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.

Coprire con un foglio di plastica e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Stendere la sfoglia allo spessore di circa 2-4

mm, aggiungere uno strato sottile di FRUTTIDOR PERA, piegare a metà la sfoglia e spianare nuovamente ad uno spessore finale di circa 2-4 mm.

Tagliare in piccoli cerchi, disporre tra due tappetini di silicone microforato e cuocere a 180°C fino a colorazione.

Durante la cottura è possibile spolverizzare con dello zucchero a velo per caramellare la sfoglia.

FIorentina ALLE NOCCIOLE

FLOMIX

GRANELLA DI NOCCIOLA

600g

300g

Mischiare insieme gli ingredienti e mettere su teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere a 180°C per 7-10 minuti o fino a doratura.

Quando la fiorentina alle nocciole è ancora calda, ricavare delle piccole cialde a forma di anello utilizzando due coppapasta di diametro differente.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.



Extraordinary
made simple.

PERA POCHÉE

vino rosso Cabernet
zucchero di canna
JOYPASTE CANNELLA
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON
pere piccole

700g
150g
20g
5g
6-8

Pelare le pere lasciando intatto il picciolo. Portare a bollore il vino con lo zucchero e le JOYPASTE, quindi ridurre a fuoco basso. Aggiungere le pere e cuocere fino a che non diventano tenere, avendo cura di girarle ogni 5 minuti in modo tale da ottenere un colore uniforme. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare le pere nel loro liquido. Porre in frigorifero fino all'utilizzo.

FINITURA

DELICRISP

qb Utilizzare DELICRISP nella fase di composizione finale, come descritto di seguito.

COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere una pera dal liquido e asciugarla.
Disporre un disco di pasta sfoglia sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse alla cannella.
Ripetere l'operazione di stratificazione fino ad arrivare al bordo del vasetto con la mousse.
Cospargere con uno strato di DELICRISP e coprire con un anello di fiorentina alle nocciole.
Posizionare la pera cotta al centro dell'anello premendo leggermente.
Decorare con DOBLA STAR ANICE e DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.



Extraordinary
made simple.