



FLOWER POT PERA E CANNELLA

chef Livello avanzato

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

MOUSSE ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

panna

LILLY NEUTRO

latte

JOYPASTE CANNELLA

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

100g Colare in un sac à poche con bocchetta liscia.

100g

40g

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua

FRUTTIDOR PERA

PREPARAZIONE

1000g Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" liscia e vellutata.

450g qb 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" piatte 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

INGREDIENTI

FLOMIX

GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

600g Mischiare insieme gli ingredienti e mettere su teglia rivestita di carta da forno.

300g 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.

PERA POCHÉE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

700g Pelare le pere lasciando intatto il picciolo.
150g Portare a bollire il vino con lo zucchero e le JOYPASTE, quindi
20g ridurre a fuoco basso.
5g Aggiungere le pere e cuocere fino a che non diventano tenere,
6-8 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

INGREDIENTI

DELICRISP

PREPARAZIONE

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.