



FLOWER POT MANDORLA ESOTICA

👤 Livello intermedio

DOLCE MONOPORZIONE

PAIN DE GENES

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

uova intere - temperatura ambiente

farina "debole"

VIGOR BAKING

burro 82% m.g.

olio di semi

PREPARAZIONE

- 500g Scaldare leggermente in microonde la pasta di mandorla MOGADOR
- 500g PREMIUM, fino a renderla molto morbida.
- 90g In una planetaria con la frusta montare MOGADOR PREMIUM ed aggiungere
- 8g poco alla volta le uova a temperatura ambiente fino a raggiungimento di
- 60g una massa liscia e spumosa.
- 70g Incorporare delicatamente a mano la farina ed il BAKING setacciati insieme.
- Prelevare una parte di massa montata ed unirla alla miscela di olio di semi e burro precedentemente sciolto. Mescolare fino ad incorporare bene il grasso e poi unire il composto nella massa montata rimanente e miscelare delicatamente.
- Porre in stampi di silicone H 2cm leggermente spruzzati con staccante e cuocere a 180° C forno ventilato per circa 10 minuti (per 600 gr di massa) valvola aperta.
- Porre in abbattitore fino a completo congelamento.
- Togliere il biscuit dallo stampo in silicone, coprirlo con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.
- Stampare con un ring di acciaio dei dischi di pain de genes.

CHANTILLY ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

MOGADOR PREMIUM

Mascarpone

PREPARAZIONE

500g Scaldare in microonde la panna e MOGADOR PREMIUM.

120g Con un mixer ad immersione, emulsionare.

100g Per ultimo aggiungere il mascarpone ed emulsionare ancora con un mixer.
Porre in una ciotola e coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte.

La mattina seguente, montare in planetaria con frusta.

GELEE ESOTICA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

polpa di passion fruit

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

200g Frullare il FRUTTIDOR ANANAS con un mixer.

45g In una ciotola scaldare a circa 40-45°C la polpa di passion fruit e l'acqua,
15g aggiungere poi il LILLY NEUTRO e mischiare con frusta fino a completo
45g scioglimento.

Aggiungere il FRUTTIDOR ANANAS frullato e miscelare.

Composizione finale

Con un sac a poche dressare All'interno del FLOWER POT GREEN DOBLA una parte di chantilly alla mandorla.

Appoggiare sopra la chantilly un disco di pain de genes.

Con un sac a poche colare uno strato sottile di gelee esotica.

Terminare con altra chantilly alle mandorle.

Cospargere la superficie del dolce con DORETTA.

Decorare con WAVE GREEN LARGE e PASSION FRUIT.