



# FLOWER POT MANDORLA ESOTICA

chef 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

### LILY 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 LILY 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.