

# FLOWER POT MANDORLA ESOTICA

Livello intermedio

DOLCE MONOPORZIONE

## PAIN DE GENES

| | |
|---|---|
| MOGADOR PREMIUM | 500g |
| uova intere - temperatura ambiente | 500g |
| farina "debole" | 90g |
| VIGOR BAKING | 8g |
| burro 82% m.g. | 60g |
| olio di semi | 70g |

Scaldare leggermente in microonde la pasta di mandorla MOGADOR PREMIUM, fino a renderla molto morbida.
In una planetaria con la frusta montare MOGADOR PREMIUM ed aggiungere poco alla volta le uova a temperatura ambiente fino a raggiungimento di una massa liscia e spumosa.
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

| | |
|---|---|
| panna 35% m.g. | 500g |
| MOGADOR PREMIUM | 120g |
| Mascarpone | 100g |

Scaldare in microonde la panna e MOGADOR PREMIUM.
Con un mixer ad immersione, emulsionare.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## GELEE ESOTICA

| | | |
|---|---|---|
| FRUTTIDOR ANANAS | 200g | Frullare il FRUTTIDOR ANANAS con un mixer. |
| polpa di passion fruit | 45g | In una ciotola scaldare a circa 40-45°C la polpa di passion |
| acqua | 15g | fruit e l'acqua, aggiungere poi il LILLY NEUTRO e mischiare |
| LILLY NEUTRO | 45g | con frusta fino a completo 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.