



FLOWER POT CIOCCOLATO

FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

👤 Livello intermedio

DOLCE MONOPORZIONE

BISCUIT CIOCCOLATO E MANDORLA

MOGADOR PREMIUM

zucchero a velo

uova intere - temperatura ambiente

farina "debole"

VIGOR BAKING

burro 82% m.g.

PASTA CACAO

120g

30g

130g

30g

4g

40g

30g

In una planetaria con foglia iniziare a montare la MOGADOR PREMIUM intiepidita , con zucchero a velo e una parte di uova.

Continuare a montare aggiungendo poco alla volta le uova rimanenti.

Aggiungere la farina setacciata ed il VIGOR BAKING e miscelare con una spatola.

Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI CACAO.

Miscelare delicatamente senza smontare il composto. Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa.

GELEE LAMPONI E MORA

FRUTTIDOR LAMPONE

polpa di frutta - more

acqua

LILLY NEUTRO

175g

75g

38g

38g

In una ciotola miscelare il FRUTTIDOR LAMPONE e la polpa di mora.

A parte sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida.

Unire i 2 composti e miscelare.

Colare in un sac a poche.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%

panna 35% m.g. - 1	150g	Portare a primo bollore la panna 1.
tuorli d'uovo	150g	In una ciotola miscelare i tuorli con lo zucchero.
zucchero semolato	100g	Versare sopra la panna calda e miscelare.
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR		Portare sul fuoco e cuocere a 84°C.
72%	300g	Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.
panna 35% m.g. - 2	675g	Quando la crema al cioccolato è a circa 38°C aggiungere la panna 2 montata lucida.
		Colare una parte di mousse in stampi di silicone e abbattere.
		La rimanente mousse metterla in un sac a poche.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT CUP una piccola parte di mousse al cioccolato.
Inserire la GRANELLA DI BOSCOTTO e poi ricoprire con un altro strato di mousse.
Colare uno strato generoso di gelee al lampone e mora.
Appoggiare un disco di biscuit al cioccolato e mandorla e coprire con altra mousse.
Inserire ancora la GRANELLA DI BISCOTTO ma senza arrivare a bordo nel FLOWER POT.
Togliere la mousse dallo stampo in silicone e glassarla con MIRROR DARK scaldato a 45-50°C.
Porre in frigorifero per qualche minuto affinché la mirror si attacchi bene al dolce.
Spruzzare del glitter bronze e cospargere con grue di cacao.
Appoggiare la cupola sopra la granella di biscotto.
Decorare con TWIST RED DOBLA.



Extraordinary
made simple.