



# FLOWER POT CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

chef Livello intermedio

DOLCE MONOPORZIONE

## BISCUIT CIOCCOLATO E MANDORLA

### INGREDIENTI

#### MOGADOR PREMIUM

zucchero a velo

uova intere - temperatura ambiente

farina "debole"

#### VIGOR BAKING

burro 82% m.g.

#### PASTA CACAO

### PREPARAZIONE

120g In una planetaria con foglia iniziare a montare la MOGADOR PREMIUM

30g intiepidita , con zucchero a velo e una parte di uova.

130g Continuare a montare aggiungendo poco alla volta le uova rimanenti.

30g Aggiungere la farina setacciata ed il VIGOR BAKING e miscelare con una spatola.

4g Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI

CACAO.

30g Miscelare delicatamente senza smontare il composto.

Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa.

## GELEE LAMPONI E MORA

### INGREDIENTI

#### FRUTTIDOR LAMPONE

polpa di frutta - more

acqua

#### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

175g In una ciotola miscelare il FRUTTIDOR LAMPONE e la polpa di mora.

75g A parte sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida.

38g Unire i 2 composti e miscelare.

38g Colare in un sac a poche.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%**

---

### **INGREDIENTI**

panna 35% m.g. - 1  
tuorli d'uovo  
zucchero semolato  
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%  
panna 35% m.g. - 2

### **PREPARAZIONE**

150g Portare a primo bollore la panna 1.  
150g In una ciotola miscelare i tuorli con lo zucchero.  
100g Versare sopra la panna calda e miscelare.  
300g Portare sul fuoco e cuocere a 84°C.  
675g Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.  
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 affinchè 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.