



FLOWER POT CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

👨🍳 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
- 40g Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI
- 30g CACAO.
- 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 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.