

CHOCOLATE FLOWER POT

Livello avanzato

FLOWER POT AL CIOCCOLATO

RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	400g
acqua - T° ambiente	100g
uova - T° ambiente	200g
DELINOISETTE	200g
burro - 82%mg a cubetti	500g
farina - debole	1350g
CACAO IN POLVERE - 22-24	25g
sale - fino	5g
zucchero - semolato	600g

Preparare una ganache miscelando il cioccolato fondente fuso a 50°C con acqua e uova, entrambi a temperatura ambiente.
Mettere la ganache così ottenuta in planetaria ed aggiungere gli altri ingredienti. Miscelare con foglia fino ad avere un composto non omogeneo e grossolano.
Disporre il crumble su teglia con carta forno o silpat.
Cuocere a 170-180°C per circa 10 min.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%	350g
SOVRANA	30-40g
zucchero	200g
tuorlo	200g
latte - fresco	1000g

Fondere il cioccolato in forno a microonde e metterlo a parte.
Miscelare zucchero e SOVRANA, successivamente aggiungere i tuorli e miscelare bene con una frusta.
A parte portare a bollore il latte, versarlo in più riprese sulla miscela di zucchero, sovrana e tuorli continuando a mescolare con la frusta.
Riportare il tutto sul fuoco lento e cuocere continuando a miscelare fino a raggiungere il primo bollore.
Togliere la crema dal fuoco ed incorporare il cioccolato fuso.
Coprire la crema con pellicola a "contatto" e conservare in frigo.

RICETTA MOUSSE AL NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	500g
panna - fresca 35%mg - T° 20°C (ganache)	100g
acqua - T° 20°C (ganache)	200g
panna - fresca 35%mg - T° 2-4°C	600g
acqua	130g
LILLY NEUTRO	130g

Fondere il SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45°C, incorporare l'acqua e la panna liquida fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
Montare la panna liquida con l' acqua ed il LILLY NEUTRO fino ad ottenere una consistenza morbida.
Delicatamente incorporare la panna semi-montata alla ganache realizzata precedentemente.
Coprire con della pellicola la mousse ottenuta e conservarla in frigo fino all'utilizzo.

RICETTA FINANCIER GIANDUIA CARAMEL

DELINOISETTE	500g
farina - debole	50g
VIGOR BAKING	4g
amido di mais	30g
albume	370g
burro - 82% mg - fuso	80g
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE	
CARAMEL - fuso a 45°C	150g

Miscelare gli elementi secchi.
Unire gli albumi e miscelare a mano.
Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.
Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.
Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.
Far raffreddare e stampare con coppapasta tondo del diametro di 4 cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA (cod 18140) circa 2 cm di crema pasticcera al cioccolato (25 grammi).
Inserire un dischetto di financier.
Dressare uno strato di 1 cm di FRUTTIDOR MANGO (20 grammi).
Chiudere con uno strato di mousse al nocciolato e mettere in frigo per almeno 30 minuti.
Cospargere su tutta la superficie del dolce il crumble.
Con la mousse rimasta riempire un sac à poche munito di bocchetta liscia e realizzare tre ciuffetti ravvicinati tra loro.
Decorare con 1 TOURNESOL DOBLA (cod. 77467) e 2 o 3 CURVY SPOTS GREEN DOBLA (cod. 77364)