



CHOCOLATE FLOWER POT

chef Livello avanzato

FLOWER POT AL CIOCCOLATO

RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

acqua - T° ambiente

uova - T° ambiente

DELINOISSETTE

burro - 82%mg a cubetti

farina - debole

CACAO IN POLVERE - 22-24

sale - fino

zucchero - semolato

PREPARAZIONE

400g Preparare una ganache miscelando il cioccolato fondente fuso a 50°C con 100g acqua e uova, entrambi a temperatura ambiente.

200g Mettere la ganache così ottenuta in planetaria ed aggiungere gli altri 200g ingredienti. Miscelare con foglia fino ad avere un composto non omogeneo e 500g grossolano.

1350g Disporre il crumble su teglia con carta forno o silpat.
25g Cuocere a 170-180°C per circa 10 min.

5g

600g

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%

SOVRANA

zucchero

tuorlo

latte - fresco

PREPARAZIONE

- 350g Fondere il cioccolato in forno a microonde e metterlo a parte.
30-40g Miscelare zucchero e SOVRANA, successivamente aggiungere i tuorli e
200g miscelare bene con una frusta.
200g A parte portare a bollore il latte, versarlo in più riprese sulla miscela di
zucchero, sovrana e tuorli continuando a mescolare con la frusta.
1000g 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

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

panna - fresca 35%mg - T° 20°C (ganache)

acqua - T° 20°C (ganache)

panna - fresca 35%mg - T° 2-4°C

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 500g Fondere il SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45°C, incorporare l'acqua e la
100g panna liquida fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
200g Montare la panna liquida con l'acqua ed il LILLY NEUTRO fino ad ottenere
600g una consistenza morbida.
130g Delicatamente incorporare la panna semi-montata alla ganache realizzata
130g precedentemente.
Coprire con della pellicola la mousse ottenuta e conservarla in frigo fino
all'utilizzo.

RICETTA FINANCIER GIANDUIA CARAMEL

INGREDIENTI

DELINOISSETTE

farina - debole

VIGOR BAKING

amido di mais

albume

burro - 82% mg - fuso

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

- fuso a 45°C

PREPARAZIONE

- 500g Miscelare gli elementi secchi.
50g Unire gli albumi e miscelare a mano.
4g Aggiungere il burro ed il cioccolato precedentemente fusi in microonde.
30g Versare il composto ottenuto in una teglia 60x40 con carta forno e
370g distribuirlo in modo omogeneo con una spatola.
80g Cuocere per 10-15 min a 170-180°C.
150g 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)