



CHOCOLATE FLOWER POT

🏠 Livello avanzato

FLOWER POT AL CIOCCOLATO

RICETTA CRUMBLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 68%

acqua - T° ambiente

uova - T° ambiente

[DELINOISETTE](#)

burro - 82%mg a cubetti

farina - debole

[CACAO IN POLVERE](#) - 22-24

sale - fino

zucchero - semolato

400g

100g

200g

200g

500g

1350g

25g

5g

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%

[SOVRANA](#)

zucchero

tuorlo

latte - fresco

350g

30-40g

200g

200g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

RICETTA MOUSSE AL NOCCIOLATO BIANCO

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

500g

100g

200g

600g

130g

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 CAMEL

DELINOISETTE

farina - debole

VIGOR BAKING

amido di mais

albume

burro - 82% mg - fuso

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CAMEL - fuso a 45°C

500g

50g

4g

30g

370g

80g

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)



Extraordinary
made simple.