



CHARLOTTE AI FRUTTI ROSSI

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE AI FRUTTI ROSSI

GENOISE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

PREPARAZIONE

1000g Mescolare gli ingredienti insieme in planetaria con la frusta per circa 15 minuti. I primi due minuti a bassa velocità per omogeneizzare la miscela.
800g Stendi il composto in tante strisce parallele con l'aiuto di un sac a poche. Cospargere la superficie con zucchero a velo prima della cottura. Cuocere a 175°C per circa 15 minuti.

COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

300g Passare il FRUTTIDOR nel frullatore e aggiungere LILLY NEUTRO con l'acqua.
45g Coprite con una quantità moderata di composta uno strato di Genoise posto
45g sul fondo della monoporzionatura.

CREMOSO AL COCCO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

purea di Cocco

panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

250g Riscaldare la panna a 85°C, aggiungere la gelatina ed emulsionare con il
350g cioccolato precedentemente sciolto. Aggiungere la purea fredda e la panna
6g semi montata. Lascia che prenda corpo per l'uso e versa uno strato sul
250g fruttidor. Conservare metà nella sac à poche.
150g

MOUSSE DI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

frutti di bosco - tritati

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

400g Scaldare 200 g di purea con il Lilly neutro a 50°C, mescolando bene.
100g Aggiungere il resto della purea fredda.
500g Aggiungere in 3 volte la panna semi montata e farcire la
charlotte direttamente all'interno e lasciarla addensare. Versare sopra il resto
della crema di cocco formando degli strati. Congelare.

Composizione finale

Comporre la monoporzione nell'ordine delle ricette. Decorare con DOBLA DAISY e DOBLA CURVY SPOTS GREEN.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE