



CHARLOTTE AI FRUTTI ROSSI

chef 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 monoporzione.

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

PASTICCIORE E GELATIERE