

# **CHARLOTTE AI FRUTTI ROSSI**

MONOPORZIONE AI FRUTTI ROSSI

## **GENOISE**

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE uova intere

### **PREPARAZIONE**

1000g Mescolare gli ingredienti insieme in planetaria con la frusta per circa 15 800g minuti. I primi due minuti a bassa velocità per omogeneizzare la miscela. 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

45a sul fondo della monoporzione.

# **CREMOSO AL COCCO**

#### INGREDIENTI

250g
350g
6g
250g

## 150g

#### PREPARAZIONE

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

# **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.

