



# CHARLOTTE AI FRUTTI ROSSI

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE AI FRUTTI ROSSI



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## GENOISE

IRCA GENOISE

uova intere

1000g

800g

Mescolare gli ingredienti insieme in planetaria con la frusta per circa 15 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

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

acqua

LILLY NEUTRO

300g

45g

45g

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

## CREMOSO AL COCCO

panna 35% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

purea di Cocco

panna 35% m.g. - semi montata

250g

350g

6g

250g

150g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE DI FRUTTI ROSSI

frutti di bosco - tritati

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

400g

100g

500g

Scaldare 200 g di purea con il Lilly neutro a 50°C, mescolando bene. Aggiungere il resto della purea fredda.

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.