



FLOWER POT SAN VALENTINO

chef Livello avanzato

MONOPORZIONE ALLA FAVA TONKA, CILIEGIA E LAMPONE

GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

uova intere
zucchero semolato
farina tipo 00

PREPARAZIONE

200g Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione. Versare in un sifone e caricare con 2 cartucce di gas. Lasciare riposare 2 ore in frigo. Quindi 80g preparare bicchieri di plastica forati nella base e riempire 30 g di composto. 20g Riscaldare 40 secondi, piena potenza nelle microonde. Tagliare la quantità di Genoise necessaria per ogni vasetto FLOWER POT DOBLA e inserirlo sul fondo.

STRATO DI FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

PREPARAZIONE

qb Porre un cucchiaio di FRUTTIDOR sopra il Genoise all'interno del FLOWER POT DOBLA.

CREMA ALLA FAVA TONKA

INGREDIENTI

latte intero
Fava di Tonka - 1 grattugiata
gelatina 200 bloom in polvere o fogli
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

110g Portare a ebollizione il latte con la fava tonka grattugiata. Lasciate in infusione 10 minuti e filtrate. Riscaldare di nuovo a 75°C, aggiungere la gelatina sciolta e versarvi sopra il cioccolato fuso formando una buona emulsione con il mixer a immersione. Versate la panna liquida fredda, mescolate bene e mettete in frigo fino a completa cristallizzazione. Versare la crema sopra il Fruttidor all'interno del FLOWER POT.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

purea di ciliegia
LILLY NEUTRO
panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

200g Riscaldare a 50°C metà della purea di ciliegia con il Lilly Neutro ed emulsionarlo bene. Versare la purea rimanente. A 30°C incorporare la panna 250g semi montata. Porre la mousse all'interno di un sac a poche con bocchetta "a stella" e conservare in frigorifero.

CRUMBLE AL LAMPONE

INGREDIENTI

burro 82% m.g. - freddo
zucchero grezzo di canna
farina di grano tenero "00"
farina di mandorle
lamponi disidratati - polvere

PREPARAZIONE

85g Mettere in planetaria (con la foglia) lo zucchero, la farina, la farina di mandorle e la polvere di lamponi. Aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti mescolando fino a formare un composto friabile. Mettere in una teglia e lasciare riposare in frigo 30 minuti. Inforpare a 130°C per 20 minuti.
5g Cospargere la parte superiore del FLOWER POT con uno strato sottile.

Composizione finale

Comporre la monoporzione nell'ordine delle ricette, dopo aver ricoperto la parte superiore con il crumble, decorare con la mousse alla ciliegia, pezzetti di Fruttidor alla ciliegia e una selezione di decori DOBLA (PETIT LOVE, HOT LIPS, GOLDEN CRUMBLE).



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere E GELATIERE