



# FLOWER POT SAN VALENTINO

👩 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  
80g sifone e caricare con 2 cartucce di gas. Lasciare riposare 2 ore in frigo. Quindi  
20g preparare bicchieri di plastica forati nella base e riempire 30 g di composto.  
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 cucchiaino 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  
1qb infusione 10 minuti e filtrate. Riscaldare di nuovo a 75°C, aggiungere la  
5g gelatina sciolta e versarvi sopra il cioccolato fuso formando una buona  
230g emulsione con il mixer a immersione. Versate la panna liquida fredda,  
300g 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  
50g 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  
85g mandorle e la polvere di lamponi. Aggiungere il burro freddo tagliato a  
85g cubetti mescolando fino a formare un composto friabile. Mettere in una  
85g teglia e lasciare riposare in frigo 30 minuti. Infornare 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