



# FLOWER POT SAN VALENTINO

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE ALLA FAVA TONKA, CILIEGIA E LAMPONE



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## GENOISE AL MICROONDE

uova intere  
zucchero semolato  
farina tipo 00

200g  
80g  
20g

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 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

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

qb

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

## CREMA ALLA FAVA TONKA

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

110g  
1qb  
5g  
230g  
300g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE ALLA CILIEGIA

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

200g  
50g  
250g

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 semi montata. Porre la mousse all'interno di un sac a poche con bocchetta "a stella" e conservare in frigorifero.

## CRUMBLE AL LAMPONE

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

85g  
85g  
85g  
85g  
5g

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. Infornare a 130°C per 20 minuti. Cospargere la parte superiore del FLOWER POT con uno strato sottile.

## COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la monoporzionatura 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).



Extraordinary  
made simple.