



FLOWER POT EASTER 2.0

👤 Livello avanzato

Monoporzione al mango e passion fruit



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

GENOISE AL MICROONDE

uova intere
zucchero semolato
farina di grano tenero "00"

200g
80g
20g

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.
Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigo.
Preparare dei bicchieri di plastica forati nella base e riempire con 30 grammi di composto.
Cuocere nel microonde per 40 secondi a massima potenza.
Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

polpa di passion fruit
LILLY NEUTRO
panna 35% m.g.

400g
100g
500g

Miscelare metà della polpa di passion fruit e LILLY NEUTRO e riscaldarli a 50°C.
Aggiungere la restante polpa di passion fruit e quando la miscela sarà ad una temperatura di 30°C incorporare la panna precedentemente semi montata.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

STRATO DI SEMI CROCCANTI

semi di lino	qb	Tostare tutti gli ingredienti e farli raffreddare bene.
semi di girasole	qb	
semi di zucca	qb	
semi di sesamo	qb	
bacche di Goji	qb	

COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.
- Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MANGO.
- Riempire il vasetto con la mousse al passion fruit.
- Decorare la superficie con lo strato di semi croccanti, un cubetto di mango fresco, fiori naturali e decorazioni DOBLA: BUNNY, COLORED EGG MINI, CARROT, GREEN EGG 3D.



Extraordinary
made simple.