

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	200g	Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.
zucchero semolato	80g	Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare
farina di grano tenero "00"	20g	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	400g	Miscelare metà della polpa di passion fruit e LILLY NEUTRO
LILLY NEUTRO	100g	e riscaldarli a 50ºC.
panna 35% m.g.	500g	Aggiungere la restante polpa di passion fruit e quando la miscela sarà ad una temperatura di 30°C incorporare la panna precedentemente semi montata.

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	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.