



FLOWER POT EASTER 2.0

chef Livello avanzato

Monoporzione al mango e passion fruit

GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

uova intere
zucchero semolato
farina di grano tenero "00"

PREPARAZIONE

200g Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.
80g Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in
20g 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

INGREDIENTI

polpa di passion fruit

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

400g Miscelare metà della polpa di passion fruit e LILLY NEUTRO e riscaldarli a
100g 50°C.
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

INGREDIENTI

semi di lino
semi di girasole
semi di zucca
semi di sesamo
bacche di Goji

PREPARAZIONE

Tostare tutti gli ingredienti e farli raffreddare bene.

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIORE E GELATIERE