

# FLOWER POT FESTA DELLA MAMMA

☐ Livello avanzato

Monoporzione alla fragola, cioccolato bianco e lampone

## **GENOISE AL MICROONDE**

## INGREDIENTI

uova intere zucchero semolato farina di grano tenero "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 FRAGOLA

## **PREPARAZIONE**

Porre un cucchiaio di FRUTTIDOR sopra il genoise all'interno del FLOWER POT DOBLA.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO**

#### INGREDIENTI

latte intero

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g. - semi montata

## PREPARAZIONE

- 1259 Riscaldare il latte a 75°C, versare poco alla volta il cioccolato fuso formando
- 25q una buona emulsione con il frullatore a immersione.
- 250g Incorporate la panna che deve essere semi montata insieme a LILLY
- 250a NEUTRO.

Lasciare che prenda consistenza e con l'aiuto di un sac a poche, dressare sopra il FRUTTIDOR all'interno del FLOWER POT.

## **CREMA AI LAMPONI**

## INGREDIENTI

panna 35% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

purea di lampone panna 35% m.g.

## PREPARAZIONE

- 250g Portare il latte a 75°C, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare.
- 40g Versare poco alla volta il cioccolato fuso formando una buona emulsione con
- 50g il mixer a immersione.
- 250g Versare la panna liquida fredda e la purea, mescolare bene e mettere in frigo
- 150a fino a completa cristallizzazione.

Versare la crema sopra la mousse al cioccolato bianco all'interno del

FLOWER POT fino a pochi millimetri sotto il bordo.

## **CRUMBLE AI LAMPONI**

#### INGREDIENTI

burro 82% m.g. - freddo

zucchero grezzo di canna

farina di grano tenero tipo 00

farina di mandorle

lamponi disidratati

#### PREPARAZIONE

- 859 Mettere in planetaria (con foglia) lo zucchero, la farina, la farina di mandorle e
- 85q la polvere di lamponi.
- 85a Aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti mescolando fino a formare un
- 85a composto friabile.
- $_{5g}^{-}$  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 monoporzione nell'ordine delle ricette.

Decorare a scelta con DOBLA PEARL RED, SWEET HEART, CHOCOLATE ROSE MINI RED, PETIT LOVE, ROSE PETALS PINK.



# RICETTA CREATA DA:

**ANTONIO LOSITO** 

# PASTICCIERE E GELATIERE