



# FLOWER POT FESTA DELLA MAMMA

👨‍🍳 Livello avanzato

Monoporzione alla fragola, cioccolato bianco e lampone



**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 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 FRAGOLA

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

latte intero

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g. - semi montata

125g

25g

250g

250g

Riscaldare il latte a 75°C, versare poco alla volta il cioccolato fuso formando una buona emulsione con il frullatore a immersione.

Incorporate la panna che deve essere semi montata insieme a LILLY 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

panna 35% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

purea di lampone

panna 35% m.g.

250g

40g

50g

250g

150g

Portare il latte a 75°C, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare.

Versare poco alla volta il cioccolato fuso formando una buona emulsione con il mixer a immersione.

Versare la panna liquida fredda e la purea, mescolare bene e mettere in frigo 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

burro 82% m.g. - freddo

zucchero grezzo di canna

farina di grano tenero tipo 00

farina di mandorle

lamponi disidratati

85g

85g

85g

85g

5g

Mettere in planetaria (con 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 monoporzione nell'ordine delle ricette.

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



Extraordinary  
made simple.