



FLOWER POT PRIMAVERA

👤 Livello avanzato

Monoporzione al mirtillo e formaggio



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 caricato con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigorifero.
Preparare dei bicchieri di plastica forandoli alla base e riempirli con 30 g di composto.
Cuocere per 40 secondi a massima potenza.
Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

MOUSSE AL FORMAGGIO

panna 35% m.g.
acqua
LILLY CHEESE-KAESE

500g
500g
200g

Miscelare con frusta LILLY ed acqua, aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza semi montata.

STRATO CROCCANTE

granola

qb

Coprire la superficie della monoporzione con Granola (una miscela di fiocchi d'avena, miele e frutta secca)



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 MIRTILLO
 - Riempire il vasetto con la mousse al formaggio
 - Decorare la superficie con lo strato croccante di Granola, DOBLA BLUEBERRY, foglioline di menta fresca.
- Possono essere aggiunte ulteriori decorazioni DOBLA: SPOTS PASTEL, BUTTERFLY PINK/WHITE, PURPLE FLOWER, DAISY XL, PINK FLOWER



Extraordinary
made simple.