



FLOWER POT PRIMAVERA

chef Livello avanzato

Monoporzione al mirtillo e formaggio

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 caricato con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigorifero.
20g 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

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

500g Miscelare con frusta LILLY ed acqua, aggiungere la panna liquida fredda e 500g montare in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza semi 200g montata.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

granola

PREPARAZIONE

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

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



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIORE E GELATIERE