

MONO WHITE CHOCOLATE FRIZZZI POP PINK

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTO E COPERTURA FRIZZANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







INSERTO FRIZZANTE

INGREDIENTI **PREPARAZIONE** Q.B. Versare il JOYCREAM FRIZZZI POP PINK in uno stampo in silicone del diametro di 6 cm e JOYCREAM FRIZZZI POP PINK mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

FINANCIER AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 700	Miscelare gli elementi secchi.
FARINA	g 70	Unire gli albumi e miscelare a mano.
VIGOR BAKING	g 5	Aggiungere il burro ed il cioccolato.
AMIDO DI MAIS	g 40	Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto.
ALBUME	g 520	Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, lasciare raffreddare prima di ottenere dei dischi di 8cm di
BURRO 82% M.G SCIOLTO	g 110	diametro.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - FUSO	g 210	



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 400	Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenre una spuma soda.
ACQUA	g 150	
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 100	
ACQUA	g 150	Montare in pianetaria con trusta tutti gii ingredienti fino ad ottenre una spuma soda.

COPERTURA FRIZZANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM FRIZZZI POP PINK	g 800	Miscelare i due prodotti.
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30-35°C	g 200	

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo da monoporzione con la mousse ed inserire l'inserto frizzante.

Congelare completamente.

Sformare la monoporzione e glassare con la glassa frizzante.

Appoggiare il dolce sul disco di financier e decorare con ROSE PETALS DOBLA

