

# **FLOWER POT CHRISTMAS**

## MONOPORZIONE ALLA NOCCIOLA, TOFFEE E CIOCCOLATO IN VASETTO DI CIOCCOLATO. RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUME D'UOVO	g 200	Mescola entrambi gli ingredienti con il mixer ad immersione.
PRALINE NOISETTE	g 280	Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore.
		Preparare dei bicchieri di plastica forati nella base e riempire con 30 grammi di composto di pan di
		spagna.
		Cuocere in microonde per 40 secondi a piena potenza.
		Sformare e tagliare dei dischetti che andranno poi inseriti nel vasetto di cioccolato.

#### CREMA AL TOFFEE E LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 300	Aggiungere il succo di limone al TOFFEE D'OR CARAMEL e mescolare bene.
SUCCO DI LIMONE	g 30	

#### **MOUSSE ALLA NOCCIOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150	Cuocere lo zucchero con l'acqua (1) a 121ºC. Nel mentre montare in planetaria con frusta i tuorli e le
ACQUA - (1)	g 45	uova intere.
TUORLI D'UOVO	g 160	Versare gradualmente lo sciroppo sul composto in montata formando così una pâte à bombe.



UOVA INTERE	g 105	Quando è ancora caldo aggiungere il LILLY NEUTRO precedentemente idratato con l'acqua (2).
LILLY NEUTRO	g 135	Sciogliere il cioccolato a 45°C e nel frattempo montare la panna fino a ottenere un composto
ACQUA - (2)	g 135	morbido.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 225	Mescolare 1/3 della panna montata al cioccolato fuso premiscelato con la pasta di nocciole.
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 112	Incorporare prima la pate a bombe e successivamente la panna montata rimanente.
PANNA 35% M.G.	g 530	

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 125	Preparare una crema inglese con il latte, i tuorli d'uovo e lo zucchero cuocendo a 85°C.
PANNA 35% M.G.	g 125	Versare la crema inglese sul cioccolato fuso a 45°C e mescolare formando una buona emulsione con
TUORLI D'UOVO	g 50	il mixer ad immersione.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25	Aggiungere la panna montata in due volte e miscelare fino a quando non sarà ben incorporata.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 455	
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 5	
PANNA 35% M.G.	g 450	

## CRUMBLE DORATO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G FREDDO g 85	Mescolare lo zucchero, la farina, la farina di mandorle nella planetaria, aggiungere il burro freddo a
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA g 85	dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un impasto friabile.
FARINA TIPO 00 g 85	Distribuire su una teglia a pezzetti e riporre in frigo qualche ora.
FARINA DI MANDORLE g 85	Infornare a 150°C per circa 17 minuti circa e far raffreddare bene.
ORO ALIMENTARE g 0.	Mescolare la polvere d'oro al crumble.



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

- -Mettere sul fondo del vasetto di cioccolato un dischetto di pan di spagna.
- -Dressare uno strato sottile di crema al toffee e limone sopra il Pan di Spagna.
- -Versare uno strato sottile di mousse alla nocciola sopra alla crema al toffee e limone.
- -Terminare il riempimento del vasetto con la mousse al ciococlato al latte e conservare in frigorifero.
- -Far aderire su tutta la parte superiore del FLOWER POT il crumble dorato alle mandorle.
- -Decorare con con DOBLA SANTA BELT BUCKLE MINI, DOBLA HOLLY LEAF GREN WITH BERRY, DOBLA SNOW BELL, DOBLA MR. FROSTY, DOBLA MERRY CHRISTMAS SEAL, DOBLA GIFT BOX 3D.



RICETTA CREATA PER TE DA **Oriol Portabella** 

PASTICCIERE

