

FLOWER POT RUDOLPH

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT TROCADERO PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO A VELO	g 110	In una ciotola setacciare lo zucchero a velo e la fecola.
FARINA DI PISTACCHIO	g 50	Aggiungere la farina di pistacchio e la farina di mandorle e la metà deglie albumi e mescolare.
FECOLA	g 16	Montare l'altra metà dell'albume con lo zucchero semolato fino a neve ferma e lucida.
FARINA DI MANDORLE	g 60	Unire i 2 composti e miscelare delicatamente.
ALBUME	g 160	Aggiungere infine i tuorli , la pasta pistacchio e il burro fuso a 45°C.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40	Mescolare delicatamente.
TUORLI D'UOVO	g 10	Cuocere a 170°C in forno ventilato per circa 15 minuti. Porre in abbattitore fino a completo
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 30	raffraddamento.
BURRO 82% M.G.	g 80	Spatolare uno strato sottile di PRAIIN DELICRISP PISTACCHIO e coppare con un ring alcuni dischi e
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		con il rimanente creare dei cubetti .

GELEE CILIEGIA ROSSA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	g 200	Scaldare al microonde l'acqua a circa 40-45°C ed unire poi il LILLY NEUTRO e miscelare.
ACQUA	g 25	Unire poi il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.
LILLY NEUTRO	g 25	Colare in un sac a poche.



CHANTILLY CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

SALE FINO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT WHITE DOBLA una piccola quantità di chantilly al pistacchio.

Inserire i cubetti croccanti di biscuit e PRALIN DELICRISP PISTACCHIO.

Colare altra chantilly.

Colare uno strato generoso di gelee alla ciliegia rossa ed abbattere per qualche minuto.

Sformare la chantilly dalle semisfere di silicone e cospargerle con CACAO IN POLVERE.

Appoggiare la semisfera nel FLOWER POT WHITE.

Decorare con corna e occhi fatti di cioccolato temperato.

Terminare con SANTA HAT e MINI PEARL DOBLA.

PREPARAZIONE

g 500 Portare a primo bollore la panna ed il sale.

Versare il liquido caldo sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e la JOYPASTE PISTACCHIO

g 150 PURA.

g 2

g 40

Emulsionare bene il tutto e coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte.

La mattina seguente montare la chantilly e una parte dressarla all'interno di stampi di silicone a

mezzasfera e appoggiare il disco di biscuit trocadero ed abbattere.

La restante chantilly conservarla in un sac a poche.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

