# **ROSE PETALS TART**



### CREMOSO AL CIOCCOLATO SANTO DOMINGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 300	Miscelare
PANNA	g 200	a freddo con frusta i primi 4
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	ingredienti e cuocere in microonde a
TUORLO PASTORIZZATO	g 100	8585°C Bloccare immediatamente la
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 150	cottura inserendo i cioccolati Mixare
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 200	per un paio di minuti, inserire la
JOYPASTE ROSA	g 20	Joypaste Rosa, mixare e versare il
		cremoso all'interno di stampi di
		silicone a forma di semisfera Ø 6 7 cm e
		abbattere in negativo



### FINANCIER AL CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 500	Miscelare e setacciare le polveri
FARINA	g 50	avoletta , farina, amido di mais e
VIGOR BAKING	g 3	baking ). Sciogliere il cioccolato,
AMIDO DI MAIS	g 30	inserire il burro morbido e realizzare
ALBUME	g 370	una ganache . Unire gli albumi alle
BURRO 82% M.G.	g 80	polveri poi aggiungere la ganache .
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 150	Stendere su teglia foderata con carta
		da forno e cuocere a 180 180°C per 12 15
		minuti circa

# STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP TROPICAL	Q.B.	stendere a 2mm, raffreddare e coppare un dischetto di 6cm di diametro di Pralin delicrisp tropical

# **RIPIENO ALLA PESCA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR PESCA	Q.B.	Disporre un sottile strato di Fruttidor Pesca



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

#### Versare

sul fondo della tartelletta 7cm di Dobla in cioccolato uno strato sottile di Pralin Delicrisp Tropical, riempire sino a 2 3 con il Fruttidor Pesca e appoggiare un dischetto Ø 6 cm di Financier Smodellare la semisfera di cremoso e appoggiarla sulla tartelletta Mettere in negativo per 30 minuti poi spruzzare tutta la tartelletta con l'effetto velluto rosso Attaccare i vari Rose Petals Pink di Dobla sulla semisfera in modo da ricoprire completamente la superficie Oppure scaglia di cioccolato spruzzate precedentemente con burro di cacao rosso



RICETTA CREATA PER TE DA **omar busi** 

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

