



## FLOWER POT SAN VALENTINO

MONOPORZIONE ALLA FAVA TONKA, CILIEGIA E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GENOISE AL MICROONDE

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
FARINA TIPO 00

g 200  
g 80  
g 20

#### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione. Versare in un sifone e caricare con 2 cartucce di gas. Lasciare riposare 2 ore in frigo. Quindi preparare bicchieri di plastica forati nella base e riempire 30 g di composto. Riscaldare 40 secondi, piena potenza nelle microonde. Tagliare la quantità di Genoise necessaria per ogni vasetto FLOWER POT DOBLA e inserirlo sul fondo.

### STRATO DI FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Porre un cucchiaino di FRUTTIDOR sopra il Genoise all'interno del FLOWER POT DOBLA.

### CREMA ALLA FAVA TONKA

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
FAVA DI TONKA - 1 GRATTUGIATA  
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PANNA 35% M.G.

g 110  
Q.B. 1  
g 5  
g 230  
g 300

#### PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il latte con la fava tonka grattugiata. Lasciate in infusione 10 minuti e filtrate. Riscaldare di nuovo a 75°C, aggiungere la gelatina sciolta e versarvi sopra il cioccolato fuso formando una buona emulsione con il mixer a immersione. Versate la panna liquida fredda, mescolate bene e mettete in frigo fino a completa cristallizzazione. Versare la crema sopra il Fruttidor all'interno del FLOWER POT.

## MOUSSE ALLA CILIEGIA

### INGREDIENTI

PUREA DI CILIEGIA	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 250

### PREPARAZIONE

Riscaldare a 50°C metà della purea di ciliegia con il Lilly Neutro ed emulsionarlo bene. Versare la purea rimanente. A 30°C incorporare la panna semi montata. Porre la mousse all'interno di un sac a poche con bocchetta "a stella" e conservare in frigorifero.

## CRUMBLE AL LAMPONE

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 85
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 85
FARINA DI GRANO TENERO "00"	g 85
FARINA DI MANDORLE	g 85
LAMPONI DISIDRATATI - POLVERE	g 5

### PREPARAZIONE

Mettere in planetaria (con la foglia) lo zucchero, la farina, la farina di mandorle e la polvere di lamponi. Aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti mescolando fino a formare un composto friabile. Mettere in una teglia e lasciare riposare in frigo 30 minuti. Infornare a 130°C per 20 minuti. Cospargere la parte superiore del FLOWER POT con uno strato sottile.

### COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la monoporzionatura nell'ordine delle ricette, dopo aver ricoperto la parte superiore con il crumble, decorare con la mousse alla ciliegia, pezzetti di Fruttidor alla ciliegia e una selezione di decori DOBLA (PETIT LOVE, HOT LIPS, GOLDEN CRUMBLE).



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

