



## 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

ALBUME D'UOVO  
PRALINE NOISETTE

g 200  
g 280

#### PREPARAZIONE

Mescola entrambi gli ingredienti con il mixer ad immersione.  
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

TOFFEE D'OR CARAMEL  
SUCCO DI LIMONE

g 300  
g 30

#### PREPARAZIONE

Aggiungere il succo di limone al TOFFEE D'OR CARAMEL e mescolare bene.

### MOUSSE ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO  
ACQUA - (1)  
TUORLI D'UOVO

g 150  
g 45  
g 160

#### PREPARAZIONE

Cuocere lo zucchero con l'acqua (1) a 121°C. Nel mentre montare in planetaria con frusta i tuorli e le uova intere.  
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 morbido.
ACQUA - (2)	g 135	
SINFONIA 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

LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125
TUORLI D'UOVO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 455
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 5
PANNA 35% M.G.	g 450

### PREPARAZIONE

g 125	Preparare una crema inglese con il latte, i tuorli d'uovo e lo zucchero cuocendo a 85°C.
g 125	Versare la crema inglese sul cioccolato fuso a 45°C e mescolare formando una buona emulsione con il mixer ad immersione.
g 50	
g 25	Aggiungere la panna montata in due volte e miscelare fino a quando non sarà ben incorporata.
g 455	
g 5	
g 450	

## CRUMBLE DORATO ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 85
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 85
FARINA TIPO 00	g 85
FARINA DI MANDORLE	g 85
ORO ALIMENTARE	g 0.1

### PREPARAZIONE

g 85	Mescolare lo zucchero, la farina, la farina di mandorle nella planetaria, aggiungere il burro freddo a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un impasto friabile.
g 85	
g 85	Distribuire su una teglia a pezzetti e riporre in frigo qualche ora.
g 85	Infornare a 150°C per circa 17 minuti circa e far raffreddare bene.
g 0.1	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 cioccolato 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 GREEN WITH BERRY, DOBLA SNOW BELL, DOBLA MR. FROSTY, DOBLA MERRY CHRISTMAS SEAL, DOBLA GIFT BOX 3D.



### RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE