



## FLOWER POT CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT CIOCCOLATO E MANDORLA

#### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

ZUCCHERO A VELO

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

FARINA "DEBOLE"

VIGOR BAKING

BURRO 82% M.G.

PASTA CACAO

g 120

g 30

g 130

g 30

g 4

g 40

g 30

#### PREPARAZIONE

In una planetaria con foglia iniziare a montare la MOGADOR PREMIUM intiepidita , con zucchero a velo e una parte di uova.

Continuare a montare aggiungendo poco alla volta le uova rimanenti.

Aggiungere la farina setacciata ed il VIGOR BAKING e miscelare con una spatola.

Terminare aggiungendo il burro fuso a bassa temperatura con la PASTA DI CACAO.

Miscelare delicatamente senza smontare il composto.

Cuocere in forno ventilato a 165°C per 10 minuti circa.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO

Q.B.

## GELEE LAMPONI E MORA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 175
POLPA DI FRUTTA - MORE	g 75
ACQUA	g 38
LILLY NEUTRO	g 38

### PREPARAZIONE

In una ciotola miscelare il FRUTTIDOR LAMPONE e la polpa di mora.  
A parte sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida.  
Unire i 2 composti e miscelare.  
Colare in un sac a poche.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO 72%

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
TUORLI D'UOVO	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 300
PANNA 35% M.G. - 2	g 675

### PREPARAZIONE

Portare a primo bollore la panna 1.  
In una ciotola miscelare i tuorli con lo zucchero.  
Versare sopra la panna calda e miscelare.  
Portare sul fuoco e cuocere a 84°C.  
Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.  
Quando la crema al cioccolato è a circa 38°C aggiungere la panna 2 montata lucida.  
Colare una parte di mousse in stampi di silicone e abbattere.  
La rimanente mousse metterla in un sac a poche.

## COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT CUP una piccola parte di mousse al cioccolato.

Inserire la GRANELLA DI BOSCOOTTO e poi ricoprire con un altro strato di mousse.

Colare uno strato generoso di gelee al lampone e mora.

Appoggiare un disco di biscuit al cioccolato e mandorla e coprire con altra mousse.

Inserire ancora la GRANELLA DI BISCOTTO ma senza arrivare a bordo nel FLOWER POT.

Togliere la mousse dallo stampo in silicone e glassarla con MIRROR DARK scaldato a 45-50°C.

Porre in frigorifero per qualche minuto affinché la mirror si attacchi bene al dolce.

Spruzzare del glitter bronze e cospargere con grue di cacao.

Appoggiare la cupola sopra la granella di biscotto.

Decorare con TWIST RED DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF