



## ROSE PETALS TART

### CREMOSO AL CIOCCOLATO SANTO DOMINGO

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
PANNA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO PASTORIZZATO  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%  
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%  
JOYPASTE ROSA

#### PREPARAZIONE

g 300 Miscelare  
g 200 a freddo con frusta i primi 4  
g 100 ingredienti e cuocere in microonde a  
g 100 8585°C Bloccare immediatamente la  
g 150 cottura inserendo i cioccolati Mixare  
g 200 per un paio di minuti, inserire la  
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

AVOLETTA  
FARINA  
VIGOR BAKING  
AMIDO DI MAIS  
ALBUME  
BURRO 82% M.G.  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

g 500  
g 50  
g 3  
g 30  
g 370  
g 80  
g 150

Miscelare e setacciare le polveri  
avoletta , farina, amido di mais e  
baking ). Sciogliere il cioccolato,  
inserire il burro morbido e realizzare  
una ganache . Unire gli albumi alle  
polveri poi aggiungere la ganache .  
Stendere su teglia foderata con carta  
da forno e cuocere a 180 180°C per 12 15  
minuti circa

### PREPARAZIONE

## STRATO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

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

### PREPARAZIONE

## RIPIENO ALLA PESCA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA

Q.B. Disporre un sottile strato di Fruttidor Pesca

### PREPARAZIONE

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare

sul fondo della tartelletta 7cm di Dobra 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 Dobra 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