



CHARLOTTE AI FRUTTI ROSSI

MONOPORZIONE AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GENOISE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 1000

UOVA INTERE

g 800

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti insieme in planetaria con la frusta per circa 15 minuti. I primi due minuti a bassa velocità per omogeneizzare la miscela. Stendi il composto in tante strisce parallele con l'aiuto di un sac a poche.

Cospargere la superficie con zucchero a velo prima della cottura. Cuocere a 175°C per circa 15 minuti.

COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

g 300

ACQUA

g 45

LILLY NEUTRO

g 45

PREPARAZIONE

Passare il FRUTTIDOR nel frullatore e aggiungere LILLY NEUTRO con l'acqua. Coprite con una quantità moderata di composta uno strato di Genoise posto sul fondo della monoporzion.

CREMOSO AL COCCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 350
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 6
PUREA DI COCCO	g 250
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 150

PREPARAZIONE

Riscaldare la panna a 85°C, aggiungere la gelatina ed emulsionare con il cioccolato precedentemente sciolto. Aggiungere la purea fredda e la panna semi montata. Lascia che prenda corpo per l'uso e versa uno strato sul fruttidor. Conservare metà nella sac à poche.

MOUSSE DI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

FRUTTI DI BOSCO - TRITATI	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Scaldare 200 g di purea con il Lilly neutro a 50°C, mescolando bene. Aggiungere il resto della purea fredda.

Aggiungere in 3 volte la panna semi montata e farcire la charlotte direttamente all'interno e lasciarla addensare. Versare sopra il resto della crema di cocco formando degli strati. Congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la monoporzione nell'ordine delle ricette. Decorare con DOBLA DAISY e DOBLA CURVY SPOTS GREEN.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

