



## FLOWER POT EASTER 2.0

MONOPORZIONE AL MANGO E PASSION FRUIT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GENOISE AL MICROONDE

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
FARINA DI GRANO TENERO "00"

g 200  
g 80  
g 20

#### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.  
Versare in un sifone, caricare con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigo.  
Preparare dei bicchieri di plastica forati nella base e riempire con 30 grammi di composto.  
Cuocere nel microonde per 40 secondi a massima potenza.  
Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

### COMPOSTA AL MANGO

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

### MOUSSE AL PASSION FRUIT

#### INGREDIENTI

POLPA DI PASSION FRUIT  
LILLY NEUTRO  
PANNA 35% M.G.

g 400  
g 100  
g 500

#### PREPARAZIONE

Miscelare metà della polpa di passion fruit e LILLY NEUTRO e riscaldarli a 50°C.  
Aggiungere la restante polpa di passion fruit e quando la miscela sarà ad una temperatura di 30°C incorporare la panna precedentemente semi montata.

### INGREDIENTI

SEMI DI LINO  
SEMI DI GIRASOLE  
SEMI DI ZUCCA  
SEMI DI SESAMO  
BACCHE DI GOJI

### PREPARAZIONE

Q.B. Tostare tutti gli ingredienti e farli raffreddare bene.  
Q.B.  
Q.B.  
Q.B.  
Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.
- Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MANGO.
- Riempire il vasetto con la mousse al passion fruit.
- Decorare la superficie con lo strato di semi croccanti, un cubetto di mango fresco, fiori naturali e decorazioni DOBLA: BUNNY, COLORED EGG MINI, CARROT, GREEN EGG 3D.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE