



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

g 200

PRALINE NOISETTE

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 CAMEL

g 300

SUCCO DI LIMONE

g 30

PREPARAZIONE

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

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO

g 150

ACQUA - (1)

g 45

TUORLI D'UOVO

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 CIOCCOLATO 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 AL LATTE 38%	g 455
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 5
PANNA 35% M.G.	g 450

PREPARAZIONE

Preparare una crema inglese con il latte, i tuorli d'uovo e lo zucchero cuocendo a 85°C.

Versare la crema inglese sul cioccolato fuso a 45°C e mescolare formando una buona emulsione con il mixer ad immersione.

Aggiungere la panna montata in due volte e miscelare fino a quando non sarà ben incorporata.

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

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.

Distribuire su una teglia a pezzetti e riporre in frigo qualche ora.

Infornare a 150°C per circa 17 minuti circa e far raffreddare bene.

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