FLOWER POT PRIMAVERA

MONOPORZIONE AL MIRTILLO E FORMAGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GENOISE AL MICROONDE

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
FARINA DI GRANO TENERO "00"	g 20

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer ad immersione.

Versare in un sifone caricato con 2 cartucce di gas e lasciare riposare 2 ore in frigorifero.

Preparare dei bicchieri di plastica forandoli alla base e riempirli con 30 g di composto.

Cuocere per 40 secondi a massima potenza.

Formare dei dischi di circa 1 cm di altezza.

STRATO DI FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	Q.B.

MOUSSE AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 500
LILLY CHEESE-KAESE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY ed acqua, aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza semi montata.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

GRANOLA	Q.B.

PREPARAZIONE

Coprire la superfice della monoporzione con Granola (una miscela di fiocchi d'avena, miele e frutta secca)

COMPOSIZIONE FINALE

-Inserire sul fondo del vasetto FLOWER POT DOBLA un dischetto di genoise.
-Dressare con sac a poche un strato di FRUTTIDOR MIRTILLO
-Riempire il vasetto con la mousse al formaggio
-Decorare la superficie con lo strato croccante di Granola, DOBLA BLUEBERRY, foglioline di menta fresca.
Possono essere aggiunte ulteriori decorazioni DOBLA: SPOTS PASTEL, BUTTERFLY PINK/WHITE, PURPLE FLOWER, DAISY XL, PINK FLOWER

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE