

FLOWER POT EASTER

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO VANIGLIATO E CUORE AL MANGO IN UN VASETTO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BROWNIE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC	g 200	Sciogliere il burro e unirlo agli altri ingredienti.
UOVA	g 60	Miscelare in planetaria con frusta per 2-3 minuti.
OLIO D'OLIVA	g 20	Fare uno strato 5mm circa per ogni teglia e cuocere a 170°C per 16-20 minuti.
		Lasciar raffreddare, quindi coppare dei dischi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 4-5 minuti.
ACQUA	g 150	Colare in un sac à poche.
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 100	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5	

CRUMBLE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 100	Scaldare il miele a 30°C, quindi miscelarlo con i fiocchi d'avena.
FIOCCHI D'AVENA	g 50	Stendere su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a 90°C per un'ora.



MIELE	g 20	Lasciar raffreddare e trasferire in una bacinella.
		Infine, sciogliere il cioccolato e versarlo a filo sulla miscela di fiocchi d'avena, mescolando
		continuamente.

BASTONCINO DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	In una planetaria con foglia, miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO MORBIDO	g 200	Raffreddare in frigorifero per 1 ora.
UOVA	g 50	Laminare a 3-4mm, quindi ricavare dei bastoncini.
		Cuocere a 160°C per 12 minuti in forno statico.

FARCITURA AI FRUTTI TROPICALI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYTOPPING TROPICAL	g 20	Utilizzare JOYTOPPING TROPICALE come farcitura, come descritto di seguito nella fase di
		composizione finale.

COMPOSIZIONE FINALE

Praticare un piccolo foro in cima ad un DOBLA SHIMMER EGG e riempirlo con il JOYTOPPING TROPICALE.

Posizionare un disco di brownie sul fondo del DOBLA FLOWER POT, quindi riempirlo per metà con la mousse al cioccolato bianco e vaniglia.

Inserire al centro della mousse l'uovo ripieno e riempire il resto del vasetto con altra mousse al cioccolato bianco e vaniglia.

Cospargere con il crumble al cioccolato bianco e decorare posizionando in cima al dessert il bastoncino di pasta frolla e un DOBLA SHIMMER EGG.

