

# **FLOWER POT SNOWMAN**

## DOLCE MONOPORZIONE









## **BISCUIT AL CIOCCOLATO SENZA FARINA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUME - TEMPERATURA AMBIENTE	g 170	In una planetaria montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una montata liscia e
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70	lucida.
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 70	Nel frattempo mischiare il burro morbido con il cioccolato fuso a 45°C, sempre miscelando
BURRO 82% M.G.	g 75	aggiungere poco alla volta i tuorli.
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 160	Incorporare con una spatola l'albume montanto alla miscela di cioccolato.
		Stendere su un foglio di carta forno e cuocere a 160/170°C per 8 minuti circa, o comunque fino a
		quando la supeficie del biscotto non risulterà resistente al tatto.
		Refrigerare completamente prima dell'utilizzo.

## **CREMOSO AL PRALINATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALINE NOISETTE	g 350	Portare a bollore panna, latte e burro di cacao.
PANNA 35% M.G.	g 175	Una volta sciolto completamente il burro di cacao, inserire il LILLY NEUTRO e miscelare.
LILLY NEUTRO	g 15	Versare il composto ancora caldo sopra il PRALIN NOISETTE ed emulsionare.
LATTE 3.5% M.G.	g 55	Raffreddare in frigorifero il composto ben coperto con pellicola a contatto.
BURRO DI CACAO	g 12	Una volta freddo, colare in un sac a poche.



## CHANTILLY AL GIANDUIA FONDENTE E CAFFE'

INGREDIE	NTI		PREPARAZIONE
PANNA	35% M.G.	g 500	Portare a primo bollore la panna.
SINFON	IA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 240	In una ciotola mettere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, il caffè solubile ed il sale.
CAFFÈ	SOLUBILE	g 12	Versarci sopra la panna calda ed emulsionare con mixer ad immersione.
SALE FI	NO	g 2	Porre in frigorifero una notte con pellicola a contatto.
			Il giorno seguente montare in planetaria con la frusta.

## MARSHMALLOW

	PREPARAZIONE
g 166	Creare una meringa italiana con TOP MERINGUE e acqua (1).
g 83	In una ciotola, scaldare leggermente l'acqua (2) e sciogliere il LILLY NEUTRO.
g 20	Una volta pronta la meringa, prelevarne una parte ed inserirla nella gelatina, miscelare.
g 20	Unire poi al composto di meringa e miscelare per incorporarla totalmente.
	Inserire la meringa in un sac a poche e dressare su una teglia con carta da forno cosparsa di cocco
	rapè.
	Creare dei cilindri lunghi tutta la teglia e ricorpirli con il cocco rapè.
	Lasciare in frigorifero il composto ben coperto per una notte.
	g 83 g 20

#### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA Q.B.



#### COMPOSIZIONE FINALE

Con un sac a poche inserire nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di chantilly al gianduia e caffè montata.

Colare uno strato generoso di cremoso al pralinato.

Inserire dei cubetti di biscuit al cioccolato.

Terminare con altra chantilly fino a bordo del FLOWER POT.

Decorare con un giro di marshmallow, GOCCE DI MERINGA e al centro pozionare un pupazzo di neve creato unendo con del cioccolato temperato SNOWBALL e SNOWMAN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani** 

PASTRY CHEF

