ROSE CUP - FESTA DELLA MAMMA

STREUSER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 80
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 100
FARINA "DEBOLE"	g 115
FARINA DI PISTACCHIO	g 100
SALE	g 2
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro in cubetti, la JOYPASTE e gli ingredienti secchi.

Ottenere un composto compatto, poi distribuirlo a pezzetti su una teglia con carta forno e cuocere in forno a 150° C per 20 minuti circa

MOUSSE ALLA ROSA CANINA

INGREDIENTI

INFUSO ALLA ROSA CANINA	g 10
ACQUA	g 150
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Portare l'acqua a ebollizione e lasciare l'infuso alla rosa canina in infusione per almeno 30 minuti.

Filtrare e riportare il peso del liquido a 150 grammi aggiungendo altra acqua a temperatura ambiente.

Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare fino dissolvere il prodotto.

Montare la panna, tenendola morbida, unirla delicatamente al composto e miscelare il tutto.

INSERTO ALLA FRAGOLA CROCCANTE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA	Q.B.
PRALIN DELICRISP PISTACHE	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il PRALIN DELICRISP PISTACHE fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 millimetri; porre in congelatore e poi da congelato tagliare dei dischi del diametro di 4 cm.

In uno stampo di silicone per cilindri del diametro di 4 cm, porre sul fondo un disco al pistacchio ancora congelato, riempire con due cucchiaini di FRUTTIDOR FRAGOLA e chiudere con un secondo disco al pistacchio (sempre congelato).

Abbattere il tutto per poter estrarre dallo stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà i ROSE CUP DOBLA, con la mousse, inserire il ripieno congelato spingendolo a metà, terminare di riempire con la mousse, rasare a livello e porre in frigorifero.

Cospargere la superficie con lo streuser sbriciolato, un ciuffetto di mousse tenuta in frigorifero e decorare con il coperchio e due foglie DOBLA (48019 - Long leaves green/white).

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE