



ROSE PETALS TART

CREMOSO AL CIOCCOLATO SANTO DOMINGO

INGREDIENTI

LATTE INTERO
PANNA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO PASTORIZZATO
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%
JOYPASTE ROSA

PREPARAZIONE

g 300 Miscelare
g 200 a freddo con frusta i primi 4
g 100 ingredienti e cuocere in microonde a
g 100 8585°C Bloccare immediatamente la
g 150 cottura inserendo i cioccolati Mixare
g 200 per un paio di minuti, inserire la
g 20 Joypaste Rosa, mixare e versare il
cremoso all'interno di stampi di
silicone a forma di semisfera Ø 6 7 cm e
abbattere in negativo

FINANCIER AL CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA
FARINA
VIGOR BAKING
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

g 500
g 50
g 3
g 30
g 370
g 80
g 150

Miscelare e setacciare le polveri
avoletta , farina, amido di mais e
baking). Sciogliere il cioccolato,
inserire il burro morbido e realizzare
una ganache . Unire gli albumi alle
polveri poi aggiungere la ganache .
Stendere su teglia foderata con carta
da forno e cuocere a 180 180°C per 12 15
minuti circa

PREPARAZIONE

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

Q.B. stendere a 2mm, raffreddare e coppare un dischetto di 6cm di diametro di Pralin delicrisp tropical

PREPARAZIONE

RIPIENO ALLA PESCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA

Q.B. Disporre un sottile strato di Fruttidor Pesca

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Versare

sul fondo della tartelletta 7cm di Dobra in cioccolato uno strato sottile di Pralin Delicrisp Tropical, riempire sino a 2/3 con il Fruttidor Pesca e appoggiare un dischetto Ø 6 cm di Financier Smodellare la semisfera di cremoso e appoggiarla sulla tartelletta Mettere in negativo per 30 minuti poi spruzzare tutta la tartelletta con l'effetto velluto rosso Attaccare i vari Rose Petals Pink di Dobra sulla semisfera in modo da ricoprire completamente la superficie Oppure scaglia di cioccolato spruzzate precedentemente con burro di cacao rosso



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE