

Crema cotta al the verde con frutti rossi pochè e croccante alle mandorle  
cupolina di cioccolato alle due mousse e caramello all'arancia  
sorbetto ai frutti della passione

x la crema cotta al the

900 g panna		portare ad ebollizione la panna insieme al pepe, versare la panna nelle uova precedentemente lavorate con lo zucchero
180 g tuorli		colare nei bicchieri e cuocere a vapore a 83°C x 15 minuti, abbattere di temperatura e una volta raffreddato coprire con deri frutti
100 g uova intere		di bosco pchè ottenyti riscaldando i frutti al microonde ainbsieme a dell'acqua dello zucchero e delle foglioline di menta.
180 g zucchero	proc:	ultimare il tutto con una listarella di croccante alle mandorle.
3 g arancia grattugiata		
1 g pepe verde		
4 bustine the verde		

x la cupolina

cioccolato bianco 150 g	proc:	sciogliere entrambi i cioccolati con quello bianco colare delle line sottili nello stampo a semisfera e far raffreddare, una volta fredde
cioccolato   nero fondente 400g		colare il ciccolato fondente aal'interno svuotarlo e creando cosi le cupoline, mantenere al fresco.

x la mousse alle nocciole

200 g pate a bombe		aggiungere alla pate a bombe la colla di pesce sciolta nella panna liquida riscaldata al microne,alleggerire con la panna montata,
100 g nocciole tritate		e con questo composto riempire metà delle cupoline.
6 g colla di pesce	proc:	
100 g panna liquida		
400 g panna montata		

x la mousse al cioccolato fondente

300 g meringa all'italiana		aggiungere alla meringa la copertura sciolta, alleggerire con la panna montata, ultimare con questa mousse le cupole.
350 g copertura fondente	proc:	a chiusura di queste cupole porre un cerchio di bsquit alle mandorle,abbattere in negativo
500 g panna montata		sformare le cupole ancora congelate,salsare con un caramello all'arancia. a.
		guarnire con una pallina di zucchero filato colorato di rosa.

x il sorbetto ia frutti della passione

600 g di polpa di frutti della passione		preparare uno sciroppo con zucchero acqua e glucosio, abbattere di temperatura ed aggiungere la polpa dei frutti.
200 g zucchero		trasferire il composto in dei bicchieroni da pacojet,abbattere in negativo ,una volta congelato paccossare il tutto
100 g glucosio	proc:	presentare le chenell di sorbetto dentro mezzo frutto svuotato guarnire con una fettina d'arancia essiccata.
1 litro acqua		