



3 CIOCCOLATI

TORTA O MIGNON AI 3 CIOCCOLATI, SFRUTTANDO L'ELEVATA VERSATILITÀ DI RENO X
SCOPRI INFONDO ANCHE I DETTAGLI PER REALIZZARE LE MIGNON.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CACAO GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE
UOVA INTERE
LEVOSUCROL
CACAO IN POLVERE - 5% DEL TOTALE

Kg 1
g 1200
g 100
g 120

PREPARAZIONE

mixare tutti gli ingredienti insieme con un mixer ad immersione
stendere su una placca 60x40cm 700g circa per teglia
cuocere 5 minuti a 200 gradi con vapore al 50%

coppare e raffreddare

se non si è interessati ad avere una torta completamente gluten free, stendere uno strato di Pralin
Delicrisp Noir

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE INTERO
GLUCOSIO
RENO X BIANCO 28%
PANNA
LILLY NEUTRO

g 200
g 10
g 340
g 250
g 45

PREPARAZIONE

portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di namelaka nello stampo in
siliokone pavoni KE089 CYLINDRA
raffreddare

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
RENO X LATTE 34%	g 350
PANNA	g 250
LILLY NEUTRO	g 45

PREPARAZIONE

portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di namelaka nello stampo in siliokone Pavoni KE089 CYLINDRA sopra allo strato precedente
raffreddare

NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE	g 200
GLUCOSIO	g 10
RENO X FONDENTE 54,5%	g 230
LILLY NEUTRO	g 30
PANNA	g 250

PREPARAZIONE

portare a leggera ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di namelaka nello stampo in siliokone pavoni KE089 CYLINDRA sopra all altro strato e chiudere con il biscuit
raffreddare

GEL AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 250
ACQUA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

mixare a caldo, e versare nell'incavo della torta nella parte superiore



COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare con Bliz riscaldata e pistola per isolare la torta

decorare con decorazioni Dobra

se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

VARIANTE SENZA GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 700g di namelaka al cioccolato bianco, 700g namelaka al cioccolato al latte, 700g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.

VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 600g di namelaka al cioccolato bianco, 600g namelaka al cioccolato al latte, 400g di gelificato al mirtillo, 600g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.

VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO A 2 BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 500g di namelaka al cioccolato bianco, 500g namelaka al cioccolato al latte, bisquit singolo, 400g di gelificato al mirtillo, 500g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE