



BLACK FOREST MONOPORZIONE

MONOPORZIONE MODERNA A BASE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGIE ROSSE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|---|--------|
| IRCA BROWNIES CHOC | g 1000 |
| ACQUA | g 250 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA | g 300 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.
Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere in forno a 190°C per 10 minuti.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------------|-------|
| FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - A 40°C | g 500 |
| LILLY NEUTRO | g 125 |
| ACQUA | g 125 |

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immersione.
Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% - FUSO A 45°C | g 600 |
| PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE | g 300 |
| PANNA 35% M.G. - DA MONTARE | g 500 |
| ACQUA | g 100 |
| LILLY NEUTRO | g 100 |

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO ad una consistenza morbida, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di brownie.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR EXTRADARK CHOCOLATE scaldato a 55°C e MIRROR EXTRAWHITE colorato con colore idrosolubile rosso, scaldato a 60°C.

Decorare la superficie della monoporzione con una CHOCOLATE CHERRY DOBLA e uno SPIRAL DARK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE