



TRITTICO AL CIOCCOLATO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTRA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
g 200 Coprire la pasta frolla e lasciarla riposare in frigorifero per un paio d'ore.
g 50 Stendere la frolla allo spessore di 2-3 mm e cuocere in forno statico a 180-190°C.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
g 300 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere in forno statico per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
g 300 All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 300
LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta l'acqua con LILLY MILK CIOCCOLATE

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
-------------------------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO	Q.B.
--------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà uno stampo in silicone monoporzione con la mousse al cioccolato al latte.

Posizionare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL ottenuto schiacciandolo tra due fogli di carta da forno e poi abbattendolo.

Chiudere con la mousse al cioccolato ed uno strato di biscuit al cioccolato.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare, spruzzare spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato).

Adagiare il dolce sopra un rettangolo di frolla cotta dello spessore di due millimetri e decorare con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

