



## MERINGATA AI MARRONI

### DISCHI DI MERINGA

#### INGREDIENTI

ALBUME  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ZUCCHERO A VELO  
ALBUME D'UOVO IN POLVERE - IL 5%

g 500  
g 500  
g 500  
g 25

#### PREPARAZIONE

Montare l'albume a temperatura ambiente fino a quando inizia a fare una leggera schiuma, inserire successivamente lo zucchero semolato in almeno 3 volte, insieme all'albume in polvere.  
Una volta ottenuto un composto montato aggiungere in 3 volte lo zucchero a velo setacciato con una marisa.

Formare dei dischi su carta forno e cuocere ad 80 gradi fino a completo asciugamento della meringa.  
( il metodo varia in base al forno ed alla temperatura scelta )

### BISQUIT AL CACAO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC  
UOVA INTERE  
MIELE

g 250  
g 300  
g 25

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti insieme per 8/10 minuti in planetaria a medio/alta velocità.  
Disporre su teglie con carta forno 500g/600g di impasto per teglia e cuocere a 200 gradi in forno ventilato per pochi minuti, sfornare e preservare l'umidità tenendolo coperto.

## GELIFICATO AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 250
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua calda con lilly neutro, unire fruttidor mirtillo (scaldato leggermente se necessario).  
Opzionalmente frullare con un mixer a immersione  
Versare in uno stampo da inserto e posizionare sopra un disco di bisquit al cacao, abbattere

## MOUSSE AI MARRONI

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
CREMA DI MARRONI	g 400
PANNA	g 500

### PREPARAZIONE

Miscelare lilly con l'acqua tiepida ed aggiungere la crema di marroni, successivamente incorporare la panna semi montata.

## GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300

### PREPARAZIONE

Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione. Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.  
Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore. Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere un leggero strato di cioccolato fondente temperato su una delle due parti di ciascun disco di meringa.

All'interno di un anello di acciaio del diametro corrispondente al disco di meringa preparato in precedenza, ed altezza 5cm / 6cm , disporre il primo disco con la parte ricoperta di cioccolato verso l'alto.

Versare uno strato di mousse ai marroni, inserire l'inserto con il bisquit verso il basso, ricoprire con un altro leggero strato di mousse ai marroni, infine il secondo disco di meringa con la parte senza cioccolato verso l'alto.

Arrivare al livello dell'anello con un leggerissimo strato di mousse, abbattere, glassare e decorare



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE