



MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE

MONOPORZIONE ALLE NOCCIOLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1.000

g 250

g 250

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia tutti ingredienti per 2-3 minuti.

Depositare la pasta in uno stampo da 60x40 cm con i bordi e con carta da forno.

Cuocere a 180-190°C in forni a piastra od a 170-180°C in forni ventilati per circa 20 minuti.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

LILLY NOCCIOLA

ACQUA

PANNA 35% M.G.

ZUCCHERO SEMOLATO

g 400

g 500

g 2.000

g 50

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY HAZELNUT in planetaria con frusta fino ad una consistenza adatta per essere dressata con un sac a poche.

CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

FLOMIX	g 1.000
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 1.000

PREPARAZIONE

Mescolare a secco gli ingredienti e stendere il composto su teglie con carta da forno.

Cuocere a 170-180°C per 7-10 minuti.

Ancora caldo, tagliare rettangolari da 9x4 cm e lasciare raffreddare.

RETTANGOLI DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

Q.B.

PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato.

Colare il cioccolato su fogli di acetato con serigrafia, stenderlo uniformemente con una spatola a gomito e lasciare cristallizzare.

Tagliare dei rettangoli 9x4 cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il fondo di Brownies in rettangoli 9x4 cm.

Con sac a poche munito di boccetta liscia dressare degli spuntoncini di mousse alla nocciola su tutta la superficie dei rettangoli e depositare il primo rettangolo di cioccolato con la decorazione rivolta verso l'alto.

Formare un ulteriore strato di mousse a spuntoncini e depositare un rettangolo di croccante.

Decorare la superficie a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se si vuole un gusto di cioccolato più pronunciato nella ricetta, sostituire il RENO CONCERTO 58% con RENO CONCERTO 72% per realizzare i rettangoli di cioccolato serigrafato.