



MINI CYLINDER - CHOCOLATE DARK

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE CAKE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

UOVA INTERE

ACQUA

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 500

g 112

g 60

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LATTE FRESCO INTERO

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

g 350

g 350

g 115

g 70

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 300
g 475
g 450

PREPARAZIONE

Riscaldare la crema inglese a 45°C e mescolare con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% sciolto a 45°C.
Mixare con il mixer ad immersione e aggiungere la panna semi-montata in 2 o 3 volte fino a completa emulsione.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
LILLY NEUTRO

g 500
g 285
g 17.5

PREPARAZIONE

Riscaldare la crema inglese a circa 45°C, aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% fuso a 45°C ed emulsionare con mixer ad immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare dei dischi di brownie e posizionarli sul fondo dei mini cylinder.
Riempire con mousse al cioccolato fondente. Lisciare la superficie e congelare.
Terminare con un ciuffo di crema al cioccolato al latte.
Decorare con DOBLA FLOWER DARK.



RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE

