



## 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

