



## CARO PAPÀ

### BISCUIT AL CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA  
UOVA INTERE  
CARMEL CUBES

g 330  
g 200  
g 185

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria il Biscuimix, l'acqua e le uova intere per 10 minuti . Stendere su una teglia 60x40 , cospargere il biscuit con i Caramel Cubes prima di infornare. Cuocere in forno ventilato a 200° per 8 minuti circa.

### BAGNA AL CAFFÈ

---

#### INGREDIENTI

ACQUA  
JOYTOPPING CAFFÈ

g 300  
g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare bene i due ingredienti con la frusta.

### GELIFICATO AL CAFFÈ

---

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO  
LILLY NEUTRO

g 60  
g 60

#### PREPARAZIONE

Sciogliere lo zucchero e il Lilly Neutro nel caffè caldo aiutandosi con una frusta.  
Versare quindi all' interno dello stampo da inserto in silicone fino a metà della capienza ed abbattere in negativo.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%  
PANNA 35% M.G.  
ACQUA  
PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 200  
g 50  
g 110  
g 200  
g 30  
g 30

### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°.  
Scaldare la panna(1) e l'acqua (1) a 25°,aggiungere al cioccolato e mixare con un frullatore a immersione. Semi montare la panna (2) con il Lilly Neutro e l'acqua (2).  
Aggiungere alla ganache ( a 30°) delicatamente con una spatola in gomma.  
Versare quindi la mousse nello stampo da inserto , sopra il gelificato al caffè fino a riempire lo stampo.  
Abbatte in negativo.

## MOUSSE AL MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
MASCARPONE  
PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO

g 100  
g 250  
g 200  
g 20

### PREPARAZIONE

Scaldare la panna (1), aggiungere il Lilly Neutro e mescolare bene con una frusta.  
Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare fino ad uniformare il composto.  
Semi montare la panna (2) e mescolare al composto iniziale delicatamente con l'aiuto di una spatola in gomma.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo in silicone a sfera con la mousse al mascarpone fino alla metà, posizionare al centro l'inserto stratificato dal gelificato al caffè e dalla mousse fondente.

Abbatte dunque in negativo per qualche minuto.

Continuare a dressare la mousse al mascarpone fino al riempimento dello stampo lasciando 5 mm per il biscuit bagnato al caffè.

Abbatte la monoporzione in negativo e glassare su una griglia con Mirror Caramel .

Decorare con Moustache Assortment, 72119 di Dobra.



**RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHUMMO**

PASTRY CHEF