



ENTREMETS AL CIOCCOLATO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|--------|
| IRCA GENOISE | g 1000 |
| UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 1200 |
| MIELE | g 100 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|-----------|
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |
| LATTE 3.5% M.G. | g 250 |
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| IRCA CHOC | g 100-120 |

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.
Aggiungere poi IRCA CHOC e miscelare delicatamente.

GLASSATURA

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|------|
| MIRROR CIOCCOLATO - FUSO A 45-50°C | Q.B. |
|------------------------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire il primo foglio di biscuit e colare una prima parte di mousse al cioccolato.

Inserire un'altro foglio di biscuit e terminare con altra mousse al cioccolato.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Togliere dagli stampi e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare il bordo inferiore della torta con CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.

Decorare in superficie con filetti di cioccolato fondente, ribes rossi o lamponi ed alcune foglioline di menta.