



ENTREMETS AL GIANDUIA

ENTREMETS AL GIANDUIA CON RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÉ AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
CACAO IN POLVERE
ZUCCHERO INVERTITO

g 1.000
g 1.200
g 100
g 80-100
g 50

PREPARAZIONE

Idratare CACAO IN POLVERE con l'acqua, dopodichè unire a tutti gli altri ingredienti e montare in planetaria con frusta a velocità medio alta per 8-10 minuti.
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno o silpat, allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere rapidamente a 220-230°C con valvola chiusa.
Terminata la cottura, lasciar raffreddare il rollé per qualche minuto, poi coprirlo con fogli di plastica per evitare che si secchi.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il composto fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm, quindi congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 250
PASTA GIANDUIA	g 170-200

PREPARAZIONE

Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua.

A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua.

Unire i due composti miscelando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45°C	Q.B.
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - PANI	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare un sottile strato di mousse, inserire l'inserito di croccante, altra mousse e infine il disco di rollé.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare lentremets, glassarla con il MIRROR GIANDUIA e decorarla con dei trucioli di RENO CONCERTO GIANDUIA PANI.