



## ZUCCOTTO CIOCCOCAFFE'

### TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFE'

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## BISCUIT ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - TEMPERATURE AMBIENTE

AVOLETTA

g 1.000

g 1.200

g 1.000

### PREPARAZIONE

Montare IRCA GENOISE e uova in planetaria per 10 minuti alla massima velocità.

Aggiungere a fine montata l'AVOLETTA e miscelare delicatamente.

Stendere uniformemente la pasta montata su carta da forno allo spessore di circa 3 millimetri.

Cuocere in forno piastra per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione.

Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## RIPIENO CROCCANTE AL LATTE E CAFFE'

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

CAFFÈ SOLUBILE FINE

CAFFÈ MACINATO IN POLVERE

g 1.000

g 10-15

g 10

### PREPARAZIONE

Miscelare delicatamente tutti gli ingredienti.

Foderare dei cerchi altezza 0.7-1 centimetro e porre in frigorifero.

Con tagliapasta rotondi formare dei dischetti di 11-12 centimetri di diametro e conservare in frigorifero.

## RIPIENO AL CAFFÈ GELIFICATO

---

### INGREDIENTI

|                     |       |
|---------------------|-------|
| ACQUA               | g 200 |
| LILLY NEUTRO        | g 60  |
| CAFFÈ SOLUBILE FINE | g 10  |
| ZUCCHERO A VELO     | g 10  |

### PREPARAZIONE

Disperdere bene il caffè solubile nell'acqua e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.

Versare la miscela in un cerchio (altezza 0,7-1 cm) precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un piccolo stampino e porre in congelatore fino ad indurimento.

Con un tagliapasta rotondo formare dei dischetti di ripieno gelificato al caffè di 7-8 centimetri di diametro e conservare in congelatore.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| LILLY CIOCCOLATO FONDENTE | g 200   |
| LATTE O ACQUA             | g 300   |
| PANNA 35% M.G.            | g 1.000 |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua o al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO**

---

### **INGREDIENTI**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| RENO CONCERTO BIANCO 25,50%   | g 600 |
| PANNA 35% M.G.                | g 300 |
| PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA | g 700 |
| ACQUA                         | g 100 |
| LILLY NEUTRO                  | g 100 |

### **PREPARAZIONE**

Fondere a 45°C il cioccolato bianco, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Quando la ganache è intorno ai 38°C incorporare l'altra parte di panna semi montata con l'acqua ed il LILLY NEUTRO e miscelare delicatamente. Si consiglia di aggiungere la panna stabilizzata in due volte.

## **MISCELA AL CIOCCOLATO PER DECORAZIONE**

---

### **INGREDIENTI**

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% | g 100 |
| BURRO DI CACAO             | g 100 |

## **COPERTURA ALLA MANDORLA**

---

### **INGREDIENTI**

|                        |      |
|------------------------|------|
| PASTA MANDORLA PREMIUM | Q.B. |
|------------------------|------|

### **COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo per zuccotto formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato di circa 2-3 centimetri aiutandosi con una spatola.

Far aderire alla mousse un dischetto di ripieno gelificato al caffè.

Dressare un ulteriore strato di mousse al cioccolato bianco di circa 2 centimetri ed inserire un disco di ripieno croccante gianduia al caffè.

Riempire con mousse al cioccolato bianco e chiudere con un disco di bisquit alla mandorla e porre in congelatore.

Una volta congelato sformare dagli stampi e ricoprire in modo irregolare con uno strato sottile di PASTA MANDORLA PREMIUM 23% e riporre in congelatore.

Togliere dal congelatore e spruzzare tutta la superficie con la miscela di cioccolato fondente e burro di cacao fusi a 40°C: si otterrà così l'effetto velluto.

Decorare con chicchi di caffè.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Si può sostituire AVOLETTA con MANDEL ROYAL senza cambiare le dosi della ricetta.