



BICCHIERINI TROIS CHOCOLATS

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|--------|
| LILLY CIOCCOLATO FONDENTE | g 200 |
| ACQUA | g 300 |
| PANNA | g 1000 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| RENO CONCERTO LATTE 34% - SCIOLTO A 45°C | g 600 |
| PANNA 35% M.G. | g 300 |
| PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA | g 700 |
| ACQUA | g 80 |
| LILLY NEUTRO | g 80 |

PREPARAZIONE

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

Quando la ganache è intorno ai 38°C, incorporare la panna, stabilizzata e semi-montata insieme all'acqua ed il LILLY NEUTRO, e miscelare delicatamente.

Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due riprese.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50% - SCIOLTO A 45°C

PANNA 35% M.G.

PANNA 35% M.G.

ACQUA

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 600 Fondere a 45°C il cioccolato bianco ed aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad
g 300 ottenere una ganache morbida ed omogenea.

g 700 Quando la ganache è intorno ai 38°C, incorporare la panna, stabilizzata appena montata
g 100 insieme all'acqua ed il LILLY NEUTRO, e miscelare delicatamente.

g 100 Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la
panna ed aggiungerla in due riprese.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS DARK

Q.B.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare sul fondo dei bicchierini del PRALIN DELICRISP BLANC precedentemente scaldato con forno a microonde, formando uno strato di 2-3 millimetri.

Con un sac a poche munito di bocchetta tonda riempire il bicchierino in parti uguali con le tre mousse partendo da quella fondente poi quella al latte ed infine quella al cioccolato bianco.

Decorare la superficie con MIRROR CIOCCOLATO e CRUNCHY BEADS DARK.