



## ZUCCOTTO CIOCCOPORTOGALLO

### MOUSSE AL CIOCCOLATO E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

g 1000

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 1200

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità elevata per 8 minuti.

Stendere uniformemente la pasta su teglie coperte da carta forno allo spessore di circa 5 mm quindi cuocere per alcuni minuti a 220-230°C.

#### GELIFICATO ALL'ARANCIA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 200

LILLY NEUTRO

g 40

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 40

##### PREPARAZIONE

Reidratare LILLY con acqua miscelandolo con una frusta.

Unire la miscela alFRUTTIDOR e frullare con frullatore ad immersione.

Colare il gelificato in appositi stampi da inserto e porre a congelare.

#### MERINGA ITALIANA

##### INGREDIENTI

TOP MERINGUE

g 1000

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 500

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità massima per 8-10 minuti.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO**

---

### **INGREDIENTI**

PASTA BITTER - SCALDATA A 45°C	g 200
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
BURRO 82% M.G. - A POMATA	g 75

### **PREPARAZIONE**

Emulsionare PASTA BITTER con la panna per ottenere una ganache.  
Incorporare il burro ed infine 200g di meringa italiana precedentemente realizzata.

## **CROCCANTE AL CIOCCOLATO**

---

### **INGREDIENTI**

PRALIN DELICRISP NOIR	Q.B.
-----------------------	------

### **PREPARAZIONE**

Stendere finemente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno.  
Porre in freezer fino a completo indurimento.  
Con un anello d'acciaio della dimensione desiderata ritagliare il PRALIN DELICRISP, che andrà tenuto in congelatore fino a momento dell'utilizzo.

## **COPERTURA E DECORAZIONE**

---

### **INGREDIENTI**

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45°C	Q.B.
-------------------------------------	------

### **COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo di silicone a forma di zuccotto versare uno strato di mousse al cioccolato, inserire il gelificato all'arancia, velare con altra mousse, inserire il disco di croccante, velare con altra mousse e terminare con un disco di rollè al cioccolato.

Porre lo zuccotto in abbatitore fino a completo indurimento.

Sformare lo zuccotto e glassare con MIRROR CIOCCOLATO.