



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.