



## QUEEN'S CHOCO CAKE - SPECIALE SAN VALENTINO

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BROWNIES

#### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 1.000
ACQUA	g 120
UOVA INTERE	g 225
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 400

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2-3 minuti a media velocità.  
Depositare negli appositi stampi di silicone altezza 2 centimetri riempiendoli per  $\frac{3}{4}$ .  
Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti.

### MACARONS AL CACAO

#### INGREDIENTI

DELIMACARON	g 1.000
ACQUA	g 200
CACAO IN POLVERE	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti DELIMACARON e ACQUA.  
Con sac à poche con bocchetta liscia formare, su teglia con carta da forno o tappetino in silicone, dei piccoli dischetti della dimensione voluta.  
Spolverarne la superficie con CACAO IN POLVERE e attendere che si formi una crosticina in superficie.  
Cuocere a 130-150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

## GANACHE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - FUSO A 50°C  
PANNA 35% M.G.  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 250  
g 250  
g 30

### PREPARAZIONE

Aggiungere la panna al cioccolato ed emulsionare fino ad ottenere una massa omogenea.  
Aggiungere il burro e continuare ad emulsionare.  
Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

FRAGOLE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più ganache.

Farcire, accoppiare e porre i macarons in frigorifero per almeno 1 ora prima di essere consumati.

Sulla superficie dei tortini dressare uno strato di circa 1 cm di ganache al cioccolato.

Disporre 3 macarons come da foto facendoli aderire alla ganache sul tortino.

Decorare posizionando una fragola al di sopra e nel mezzo dei 3 macarons e terminare con delle SPIRAL DARK DOBLA.