



QUEEN'S CHOCO CAKE - SPECIALE SAN VALENTINO

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIES

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE
ACQUA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

g 1.000
g 120
g 225
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
ACQUA
CACAO IN POLVERE

g 1.000
g 200
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.