



## TRILOGY

### MONOPORZIONE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Questa dose è sufficiente a realizzare 4 fogli di biscuit.

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 200

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS MIX	Q.B.
-------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio 60x40 mettere sul fondo un foglio di biscuit, stendere la mousse al cioccolato bianco e sovrapporre un altro biscuit.

Mettere in abbattitore per 10-15 minuti circa.

Stendere la mousse al cioccolato fondente e chiudere con un altro foglio di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare e tagliare dei rettangoli da 8x4cm, girarli sul fianco e con bocchetta Saint Honoré piccola dressare la mousse al cioccolato al latte.

Decorare con CRUNCHY BEADS MIX.