



NOCCIOMELLA

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL
PANNA 35% M.G. - (1)
LILLY NEUTRO
PANNA 35% M.G. - (2)
ACQUA

PREPARAZIONE

g 400 Scaldare TOFFEE D'OR CAMEL a 30°C ed unire la panna(1) a temperatura ambiente.
g 200 Semi-montare la panna(2) con il LILLY NEUTRO e l'acqua.
g 250 Incorporare la panna-semimontata al composto realizzato precedentemente, miscelando con
g 1000 una marisa.
g 100 Riempire lo stampo in silicone a semisfera e rasarlo, dopodiché porre in abbattitore, fino a
congelazione.

FROLA MAGRA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDI
ZUCCHERO
UOVA
CACAO IN POLVERE - 22-24

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
g 350 amalgamato.
g 120 Porre in frigorifero per almeno un'ora.
g 200 Foderare degli stampi per tartellette con la pasta frolla e cuocere in forno a 180 per 12 minuti
g 80 circa.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

g 1000

UOVA - T° AMBIENTE

g 1200

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria con la frusta per 7-8 minuti.

In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR CARAMEL a 55°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la tartelletta di frolla con uno strato di NOCCIOLATA ed un dischetto di biscuit seguito da un ulteriore piccolo strato di NOCCIOLATA.

Glassare la semisfera di mousse con la glassa caramello ed appoggiarla sulla tartelletta.

Decorare con foglia d'oro.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella frolla al cacao è possibile sostituire il burro con la margarina.