



## BELLE HELENE

### MONOPORZIONE AL PIATTO ALLE PERE E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CRUMBLE AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

g 500

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 190

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

Porre su una teglia con carta forno.

Cuocere a 160°C per 8-10 minuti circa.

Dopo cotto e raffreddato, sbriciolarlo e conservarlo in luogo asciutto.

#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 500

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 600

MIELE

g 50

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media alta velocità.

Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valvola chiusa.

Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO  
LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.

g 100  
g 100  
g 500

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per pochi minuti, fino a consistenza morbida.  
Riempire lo stampo in silicone per 3/4, porre al centro una mezza sfera di FRUTTIDOR PERA congelato, chiudere con altra mousse e un disco di rollé.  
Congelare completamente.

## INSERTO ALLA PERA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

Q.B.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL  
COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE

Q.B.  
Q.B.

## DECORAZIONE AL PIATTO

---

### INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Togliere le mousse a forma di pera dallo stampo.

Decorare e glassare con MIRROR NEUTRO, leggermente colorato di verde scaldato a 50°C circa.

Presentare in piatto piano, con al centro la pera, il crumble di cioccolato, decorare con JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM e sponge verde.