



## SHINE

### MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AL CACAO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 400
UOVA	g 150
CACAO	g 50
ZUCCHERO	g 100

##### PREPARAZIONE

Inserire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare per qualche minuto. Stendere la pasta tra 2 fogli di carta da forno e portare allo spessore di 2-3 millimetri. Porre in frigorifero per raffreddare .  
Foderare gli stampi microforati monoporzione di 8cm di diametro e cuocere a 170° gradi forno ventilato valvola aperta per i primi 4-5 minuti ,poi abbassare a 160° gradi per terminare la cottura.

#### CAKE AL CACAO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	g 200-250

##### PREPARAZIONE

Montare in Planetaria tutti gli ingredienti.  
Stendere circa 1 cm d'impasto su un tappetino di silicone 60x40cm e cuocere in forno a piastra 210° gradi, 190° gradi in forno ventilato, per 6/7 minuti.

#### GEL TROPICAL

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	g 400
ACQUA TIEPIDA	g 60
LILLY NEUTRO	g 60

##### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO e per ultimo inserire il FRUTTIDOR TROPICAL frullato. .

## MOUSSE CIOCCOLATO LATTE CAMEL

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL	g 600
PANNA LIQUIDA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 700
ACQUA	g 70
LILLY NEUTRO	g 70

### PREPARAZIONE

Preparare una ganache sciogliendo il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL a 45°C e unendolo alla panna liquida tiepida.

Semimontare la panna con acqua e LILLY NETRO ed aggiungerla poi alla ganache mescolando delicatamente senza smontare il composto.

Colare in stampi semisfera di silicone (SF002) di 7 cm di diametro e congelare.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 500
----------------	-------

### PREPARAZIONE

Scaldare il MIRROR NEUTRAL e 1 gr di colore marrone idrosolubile a 50°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Inserire uno stato generoso di TOFFEE D'OR nella frolla al cacao cotta in precedenza.

Successivamente inserire un disco di cake al cacao e terminare con il gel al tropical fino ad arrivare a bordo della frolla.

Porre in abbattitore per qualche minuto.

Sformare la semisfera di mousse al cioccolato e glassare con MIRROR NEUTRAL con aggiunta di colore marrone idrosolubile.

Appoggiare la semisfera sopra la tartelletta e decorare con una spirale di cioccolato temperato e foglia d'oro.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF