



## CHOCOLATE FRUITS

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE, CON MANDORLA E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G.	g 225
UOVA	g 50
FARINA DI MANDORLE	g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e porre in frigorifero per almeno 2 ore.  
Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere a 170-180°C.

### GELIFICATO ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

LATTE - TIEPIDO	g 100
ACQUA - TIEPIDA	g 100
LILLY NEUTRO	g 45
MOGADOR PREMIUM - LEGGERMENTE AMMORBIDITO IN MICROONDE	g 200

#### PREPARAZIONE

Emulsionare acqua, latte, LILLY NEUTRO e MOGADOR PREMIUM.  
Riempire lo stampo da inserto per metà e congelare.

### GELIFICATO ALL'ARANCIA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	g 400
ACQUA	g 60
LILLY NEUTRO	g 60

#### PREPARAZIONE

Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR ARANCIA.  
Versare nello stampo già utilizzato per il gelificato alla mandorla e congelare.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 600

g 350

g 600

g 70

g 70

### PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

## GLASSAGGIO E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato alla mandorla e arancia congelato; chiudere con altra mousse e il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C, degli schizzi di colore rame idroalcolico e decorare con delle fette di CHOCOLATE ORANGE LID.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF

