



## UPSIDE DOWN

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

#### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE  
UOVA  
ACQUA  
BURRO MORBIDO

g 500  
g 115  
g 60  
g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare AMERICAN BROWNIES DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.  
Colare circa 0,5 cm di impasto in una teglia ingrassata ed infarinata o foderata con carta da forno.  
Cuocere a 190-200°C in forno a piastra (circa 15 - 20 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.

### FROLLA AL CACAO

#### INGREDIENTI

BURRO MORBIDO  
TUORLO D'UOVO  
UOVA INTERE  
TOP FROLLA  
CACAO IN POLVERE

g 250  
g 30  
g 50  
g 500  
g 65

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Una parte di frolla sbriciolarla come se fosse un crumble e porla in frigorifero.  
L'altra frolla stenderla con una sfogliatrice allo spessore di 2 mm e porre in frigorifero per 1 ora.  
Stampare dei dischetti con coppa pasta ondulato diametro 4,5.  
Cuocere in forno a 180°C per circa 10 minuti sia i dischetti che il crumble.

### MOUSSE ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

PANNA FRESCA

g 200

#### PREPARAZIONE

Riscaldare nel microonde la prima parte di panna fresca.

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

g 300

Fondere il RENO CONCERTO 58% in microonde.

PASTA NOCCIOLA - I.G.P

g 70

Miscelare la panna con il cioccolato fondente.

PANNA 35% M.G.

g 300

Aggiungere la pasta di nocciole ed emulsionare.

LILLY NEUTRO

g 50

Montare la seconda parte di panna fresca con acqua e LILLY NEUTRO.

ACQUA FREDDA

g 50

Raggiungere la struttura di una panna semi montata, aggiungere una parte della panna montata alla ganache (40-45 gradi), mescolare con una spatola, dopo aggiungere il resto alla panna senza smontare il composto.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

### PREPARAZIONE

Q.B.

Scaldare in microonde senza inglobare aria il MIRROR EXTRA DARK a 45°C .

### COMPOSIZIONE FINALE

Coppiare 2 dischi di brownies uno di 4 cm e uno di 5,5 cm.

Colare una parte di mousse all'interno della semisfera DOBLA (COUPOLE DARK 8 CM) inserire il disco di 4cm di brownie e uno strato generoso di TOFFEE D'OR.

coprire con un altro disco di brownie terminare con altra mousse e congelare.

Colare in uno stampo a forma di semisfera in silicone (SF164) di 4 cm e congelare.

Glassare la semisfera piccola con MIRROR EXTRA DARK scaldato a 45°C ed appoggiarlo sopra il biscotto ondulato di 4,5 cm di diametro.

Girare la semisfera di DOBLA al contrario ,sul vassoio monoporzione mettere un po' della terra al cacao e coprire con la sfera.

Decorare con spray metallizzato oro sulla semisfera e poi passare il pennello per creare un effetto di movimento.

Mettere una goccia di cioccolato o glucosio sulla cupola e appoggiare il disco di frolla con la mousse glassata.

Decorare con foglia d'oro e SPIRAL DARK DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE