



LESS IS MORE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA

PRALIN DELICRISP NOIR - Q.B.

PREPARAZIONE

g 500 Montare gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.

g 600 Stendere uniformemente su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.

Quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Una volta raffreddato, spalmare il bisquit con PRALIN DELICRISP DARK.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE

ACQUA

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 600 Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

g 300 Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

g 700

g 50

g 50

COVERING AND DRESSING

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 50-55 C°

Q.b.

HAPPYKAO

Q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire uno strato di bisquit, chiudere con altra mousse e un altro strato di bisquit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, glassare con MIRROR CIOCCOLATO e spolverare con HAPPYCAO.

Decorare la superficie della monoporzione con MINI PEARLS GOLD e SPEAR DARK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE