



CHOCOLAT3

MOUSSE MODERNA AI 3 CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

g 1000
g 600
g 100
g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.
A fine montata aggiungere a mano il burro.
Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.
Cuocere 10/12 minuti tempo a 220°C con valvola chiusa.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.

g 150
g 10
g 35
g 325
g 300

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE. Unire al LILLY e miscelare con frusta.
Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
Sempre emulsionando aggiungere la panna.
Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati versare 150g di namelaka nello stampo da inserto di 16cm di diametro e abbattere fino a totale indurimento.

MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - TEMPERATURA AMBIENTE	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 45°C	g 370
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 500
LILLY NEUTRO	g 25
ACQUA	g 25

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando latte e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 55°C	Q.b.
-------------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Versare 150g di mousse leggera al latte in uno stampo di silicone di 18cm di diametro con altezza di 3cm.

Abbatere fino a completo indurimento.

Versare 250g di mousse fondente sopra lo strato di mousse leggera al latte.

Inserire lo strato congelato di namelaka e bisquit, livellare la mousse fondente quindi abbattere fino a completo indurimento.

Una volta pronta sformare la torta e glassarla con MIRROR CHOCCOLATO, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con tre dischi di cioccolato bianco, latte e fondente e con colorante oro in polvere diluito con alcool buongusto.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE