



## CHOCOLATE ROLLER

### MONOPORZIONE AMARENA E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

SFRULLA  
UOVA  
ACQUA TIEPIDA

g 335  
g 200  
g 70

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.  
Depositare la massa montata in tortiere previamente ben ingrassate ed infarinate.  
Cuocere a 180-190° forno statico per 20-30 minuti.

#### MOUSSE AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO  
PANNA 35% M.G. - (1) LIQUIDA  
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI MONTATA  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 350  
g 225  
g 450  
g 75  
g 75

##### PREPARAZIONE

Scaldare il CHOCOCREAM PISTACCHIO a 40°C ed aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.  
Incorporare la panna (2) precedentemente montata insieme con LILLY NEUTRO ed acqua ed aggiungerla in 2 volte alla ganache al pistacchio.

#### GELATINA ALL'AMARENA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA - FRULLATO  
LILLY NEUTRO  
ACQUA TIEPIDA

g 200  
g 30  
g 30

##### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua al microonde, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.  
Terminare aggiungendo il FRUTTIDOR AMARENA precedentemente frullato.  
Colare negli stampi di silicone (SF164) e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

## COMPOSIZIONE FINALE

Creare un disco di pan di spagna 4,5 cm di diametro e 2 cm di altezza ed inserirlo all'interno della cup DOBLA RING FINE STRIPE WHITE/DARK.

Appoggiare al centro del pan di spagna 2 o 3 amarene intere e poi colare con un sac à poche la mousse al pistacchio fino a bordo della cup ed abbattere.

Appoggiare sulla superficie del cilindro un dischetto di cioccolato rosso temperato e appoggiare al centro la gelatina all'amarena precedentemente lucidata con BLITZ.

Decorare con CURVY HEART GREEN DOBLA.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE