RING AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

MONOPORZIONE BROWNIE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

AMERICAN BROWNIE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 500
UOVA INTERE	g 112
ACQUA	g 60
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3-4 minuti.

Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC	Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere il PRALIN DELICRISP CLASSIC a bassa temperatura per renderlo più spatolabile.

CREMOSO ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 100
PANNA 35% M.G.	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
LILLY NEUTRO	g 20
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 350

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte, la panna e lo zucchero.

Aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM, LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

Lasciar cristallizzare in frigorifero.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 125
PANNA 35% M.G. - (1)	g 125
TUORLO D'UOVO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 375
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

Portare a ebollizione il latte e la panna (1) e versare 1/3 direttamente sul composto di zucchero e tuorli e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85ºC, mescolando continuamente con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e passate col mixer a immersione.

Versare la crema inglese (raffreddata a 45°C) sul cioccolato SINFONIA FONDENTE 68% precedentemente sciolto ed emulsionare con il mixer.

Attendere che la miscela sia ad una temperatura non superiore ai 30°C ed aggiungere la panna (2) semi montata in 2 o 3 volte fino a completa integrazione.

COPERTURA LUCIDA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Riscaldare MIRROR CIOCCOLATO a 45°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare dei dischi di brownie, spatolarne la superficie con lo strato croccante di PRALIN DELICRISP CLASSIC e posizionarli sul fondo dei rings.
Riempire con uno strato di cremoso alle nocciole e uno di mousse al cioccolato fondente.
Lisciare la superficie e congelare.
Glassare la superficie con la copertura lucida al cioccolato e decorare con SPIRAL DARK e HAZELNUT SHELL DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE