



RING AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

MONOPORZIONE BROWNIE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



AMERICAN BROWNIE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE
UOVA INTERE
ACQUA
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 500
g 112
g 60
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.
PANNA 35% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
LILLY NEUTRO
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

g 100
g 350
g 250
g 20
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.
PANNA 35% M.G. - (1)
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA

PREPARAZIONE

g 125 Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.
g 125 Portare a ebollizione il latte e la panna (1) e versare 1/3 direttamente sul composto di zucchero
g 50 e tuorli e miscelare.
g 25 Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C, mescolando continuamente con una spatola,
g 375 formando così una crema inglese.
g 450 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

PREPARAZIONE

Q.B. 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