



R.O.C.K. (RENO-ORIGINAL-CHOCOLATE-KIND)

TORTA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BISCUIT SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

g 500

UOVA - A 22-24°C

g 600

MIELE

g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm quindi

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

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - 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

ACQUA

g 70

LILLY NEUTRO

g 70

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

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

Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| RENO CONCERTO LATTE 34% - 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 |
| ACQUA | g 70 |
| LILLY NEUTRO | g 70 |

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.
Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - 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 |
| ACQUA | g 50 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.
Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

COPERTURA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|------|
| MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45°C | Q.B. |
|----------------------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone alto 4 cm versare 1 cm circa di mousse cioccolato bianco.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato latte.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato fondente.

Far aderire il disco di rollè, facendo una leggera pressione.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta che la torta sarà completamente congelata sformarla e glassarla con il MIRROR.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE