



## 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