



TEARDROP TRE CIOCCOLATI

DOLCE MONOPORZIONE

DOSI PER REALIZZARE 100 PEZZI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÉ AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

g 250

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 300

MIELE

g 25

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8 minuti.

Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm. Cuocere per 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1135

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

g 270

ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1135

LILLY CIOCCOLATO LATTE

g 270

ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1135
LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 270
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°C	g 500
--	-------

COPERTURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE	g 500
-----------	-------

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare PRALIN DELICRISP e stenderlo in modo omogeneo sul foglio di rollé.

Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti, una volta freddo tagliare con l'apposito coppa pasta creando dei dischetti.

Mettere il disco di rollé sul fondo di un TEARDROP DARK WHITE DOBLA e dressarvi all'interno la mousse al cioccolato bianco riempiendolo per 1/3, procedere con la mousse al latte per un altro 1/3 e terminare con la mousse fondente per il 1/3 mancante.

Porre il dolce in abbattitore a rassodare.

Una volta pronto spatolare la superficie del dolce con BLITZ ICE NEW.

Decorare con BUTTERLY DOBLA.

