



## TRILOGY DEL CENTENARIO

### DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

##### PREPARAZIONE

- g 500 -Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.
- g 600 -Stendere uniformemente la pasta montata su 2 fogli di carta da forno allo spessore di 3 mm.
- g 50 -Cuocere per 5 minuti a 220°C con valvola chiusa.
- All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto e stampare in forma rettangolare con l'apposito coppapasta per inserti.

#### NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FIORI DI SAMBUCO

##### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

PANNA - FRESCA 35% MG

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

FIORI DI SAMBUCO ESSICCATI

##### PREPARAZIONE

- g 625 -Portare ad ebollizione il latte con il GLUCOSIO ed aggiungere i fiori di sambuco.
- g 225 -Lasciare in infusione per circa 4 ore.
- g 500 -Setacciare e strizzare bene i fiori di sambuco.
- g 12 -Riscaldare di nuovo il latte, aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.
- g 50 -Aggiungere il cioccolato bianco e mixare con mixer ad immersione.
- g 25 -Aggiungere infine la panna, continuando a mixare.
- Coprire bene e lasciare riposare una notte in frigorifero.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%  
PANNA - FRESCA 35% MG (1)  
ACQUA - (1)  
PANNA - FRESCA 35% MG (2)  
LILLY NEUTRO  
ACQUA - (2)

### PREPARAZIONE

g 400 -Fondere il SINFONIA FONDENTE 68% a 45°C.  
g 100 -Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la  
g 235 ganache fondente.  
g 400 -Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.  
g 60 -Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.  
g 60 -Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL  
PANNA - FRESCA 35% MG (1)  
ACQUA - (1)  
PANNA - FRESCA 35%MG (2)  
LILLY NEUTRO  
ACQUA - (2)

### PREPARAZIONE

g 400 -Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL a 45°C.  
g 130 -Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la  
g 130 ganache al latte.  
g 400 -Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.  
g 70 -Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.  
g 60 -Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

## CROCCANTE AL CAMELLO SALATO

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

Q.B. -Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere  
uno strato piuttosto sottile.  
-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.  
-Stampare in forma rettangolare con l'apposito coppapasta per inserti e porre in congelatore.

## PASTA FROLLA AL CACAO

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 50
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 35-40
TUORLO	g 75

### PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Porre in frigorifero per almeno un'ora.
- Sbriciolare grossolanamente e cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	Q.B.
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

- In uno stampo rettangolare per monoporzioni in silicone versare 1/3 di mousse al cioccolato fondente.
- Disporre l'inserto croccante e versare 1/3 di mousse al cioccolato lactee caramel.
- Chiudere con il biscuit al cioccolato e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
- Sformare e spruzzare con spray velvet di colore marrone chiaro.
- Montare la namelaka e formare sulla superficie del dolce 6 ciuffi con bocchetta liscia.
- Disporre il dolce nel centro del piatto e decorare mettendo 5 MINI ELEGANCE DARK/MILK DOBLA tra i vari ciuffi ed una SPEAR DARK DOBLA al lato dei ciuffi.
- Spolverare i due ciuffi esterni con briciole molto fini di pasta frolla al cacao e decorare il piatto con puntini di MIRROR CARAMEL e MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato al latte scaldati a 40°C.