



CHESTNUT MERINGUE

chef Basic level

dischi di meringa

INGREDIENTS

albume
zucchero semolato
zucchero a velo
albume d'uovo in polvere - il 5%

PREPARATION

500g Montare l'albume a temperatura ambiente fino a quando inizia a fare una leggera schiuma, inserire successivamente lo zucchero semolato in almeno 3 volte, insieme all'albume in polvere.
25g Una volta ottenuto un composto montato aggiungere in 3 volte lo zucchero a velo setacciato con una marisa.
Formare dei dischi su carta forno e cuocere ad 80 gradi fino a completo asciugamento della meringa. (il metodo varia in base al forno ed alla temperatura scelta)

bisquit al cacao

INGREDIENTS

IRCA GENOISE CHOC
uova intere
miele

PREPARATION

250g Montare tutti gli ingredienti insieme per 8/10 minuti in planetaria a medio/alta velocità.
300g Disporre su teglie con carta forno 500g/600g di impasto per teglia e cuocere a 200 gradi in forno ventilato per pochi minuti, sfornare e preservare l'umidità tenendolo coperto.

Gelificato al mirtillo

INGREDIENTS

FRUTTIDOR MIRTILLO

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARATION

250g Miscelare l'acqua calda con lilly neutro, unire fruttidor mirtillo (scaldato

40g leggermente se necessario). Opzionalmente frullare con un mixer a

40g immersione

Versare in uno stampo da inserto e posizionare sopra un disco di biscuit al cacao, abbattere

Mousse ai marroni

INGREDIENTS

acqua

LILLY NEUTRO

crema di marroni

panna

PREPARATION

100g Miscelare lilly con l'acqua tiepida ed aggiungere la crema di marroni,

100g successivamente incorporare la panna semi montata.

400g

500g

Glassa al cioccolato bianco

INGREDIENTS

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

MIRROR NEUTRAL

PREPARATION

100g Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione. Aggiungere

270g il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

300g Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore. Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di - 18/-20°C.

Composizione finale

Stendere un leggero strato di cioccolato fondente temperato su una delle due parti di ciascun disco di meringa.

All'interno di un anello di acciaio del diametro corrispondente al disco di meringa preparato in precedenza, ed altezza 5cm / 6cm , disporre il primo disco con la parte ricoperta di cioccolato verso l'alto.

Versare uno strato di mousse ai marroni, inserire l'inserto con il biscuit verso il basso, ricoprire con un altro leggero strato di mousse ai marroni, infine il secondo disco di meringa con la parte senza cioccolato verso l'alto.

Arrivare al livello dell'anello con un leggerissimo strato di mousse, abbattere, glassare e decorare