



DEAR DAD

chef Basic level

BISCUIT AL CARAMELLO

INGREDIENTS

BISCUIMIX

acqua

uova intere

CARAMEL CUBES

PREPARATION

330g Montare in planetaria il Biscuimix, l'acqua e le uova intere per 10 minuti .

200g Stendere su una teglia 60x40 , cospargere il biscuit con i Caramel Cubes

185g prima di infornare. Cuocere in forno ventilato a 200° per 8 minuti circa.

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTS

acqua

JOYTOPPING CAFFE'

PREPARATION

300g Miscelare bene i due ingredienti con la frusta.

150g

GELIFICATO AL CAFFE'

INGREDIENTS

zucchero

LILLY NEUTRO

PREPARATION

60g Sciogliere lo zucchero e il Lilly Neutro nel caffè caldo aiutandosi con una
60g frusta.

Versare quindi all' interno dello stampo da inserto in silicone fino a metà
della capienza ed abbattere in negativo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

panna 35% m.g.

acqua

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARATION

200g Fondere il cioccolato a 45°.
50g Scaldare la panna(1) e l'acqua (1) a 25°,aggiungere al cioccolato e mixare con
110g un frullatore a immersione. Semi montare la panna (2) con il Lilly Neutro e
200g l'acqua (2).
30g Aggiungere alla ganache (a 30°) delicatamente con una spatola in gomma.
30g Versare quindi la mousse nello stampo da inserto , sopra il gelificato al caffè
fino a riempire lo stampo.
Abbattere in negativo.

MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTS

panna 35% m.g.

Mascarpone

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

PREPARATION

100g Scaldare la panna (1), aggiungere il Lilly Neutro e mescolare bene con una
250g frusta.
200g Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare fino ad uniformare il
20g composto.
Semi montare la panna (2) e mescolare al composto iniziale delicatamente
con l'aiuto di una spatola in gomma.

Composizione finale

Riempire uno stampo in silicone a sfera con la mousse al mascarpone fino alla metà, posizionare al centro l'inserto stratificato dal gelificato al caffè e dalla mousse fondente.

Abbattere dunque in negativo per qualche minuto.

Continuare a dressare la mousse al mascarpone fino al riempimento dello stampo lasciando 5 mm per il biscuit bagnato al caffè.

Abbattere la monoporzione in negativo e glassare su una griglia con Mirror Caramel .

Decorare con Moustache Assortment, 72119 di Dobra.