



MINI CILINDRO - CHOCOLATE AMARGO

👤 Advanced level

Postre de chocolate (porción individual)



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

TARTA BROWNIE

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

huevos
agua
mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

500g
112g
60g
200g

Mezcla todos los ingredientes en una batidora planetaria con globo batidor durante 15 minutos. Vierte la mezcla en moldes de 1 cm de altura y hornea a 170°C durante 15 minutos. Déjalos enfriar por completo.

CREMA INGLESA

crema líquida con 35 % de materia grasa
leche entera fresca (con 3,5 % de materia
grasa)
yema de huevo
azúcar fino

350g
350g
115g
70g

Revuelve suavemente el azúcar con las yemas de huevo.
Mezcla la leche y la crema y hierva.
Vierte 1/3 de la preparación en la mezcla del azúcar con las yemas y mezcla.
Añade el resto de la mezcla de leche y crema y calienta a 85 °C. Continúa revolviendo con una espátula para obtener una crema inglesa.
Retira del fuego y mezcla con una batidora de mano.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO

crema inglesa	300g	Funde SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68 % a 45°C y añádelo a la crema inglesa previamente enfriada a 45°C y mezcla con una batidora de mano. Una vez que la mezcla esté a 30 °C, añade en 2 o 3 veces la crema semibatida (2) revolviendo suavemente.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68 %	475g	
crema líquida con 35 % de materia grasa	450g	

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE

crema inglesa	500g	Calienta la crema inglesa a 45 °C, añade SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 % fundido a 45°C y mezcla con una batidora de mano.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %	285g	
LILLY NEUTRO	17,5g	

COMPOSICIÓN FINAL

Corta un disco de brownie y colócalo en el fondo de DOBLA MINI CYLINDER.
Rellena con la mousse de chocolate amargo. Lleva al enfriador rápido.
Termina con una punta de crema de chocolate con leche.
Decora la parte superior con DOBLA FLOWER DARK.



Extraordinary
made simple.