3 CIOCCOLATI

Livello intermedio

TORTA o MIGNON ai 3 cioccolati, sfruttando l'elevata versatilità di Reno X
Scopri infondo anche i dettagli per realizzare le mignon.

RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

BISCUIT AL CACAO GLUTEN FREE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	1kg	mixare tutti gli ingredienti insieme con un mixer ad immersione
uova intere	1200g	stendere su una placca 60x40cm 700g circa per teglia
LEVOSUCROL	100g	cuocere 5 minuti a 200 gradi con vapore al 50%
CACAO IN POLVERE - 5% DEL TOTALE	120g	

coppare e raffreddare
se non si è interessati ad avere una torta completamente gluten free, stendere uno strato di Pralin Delicrisp Noir

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

latte intero	200g	portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
GLUCOSIO	10g	mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	340g	circa di namelaka nello stampo in siliokone pavoni KE089
panna	250g	CYLINDRA
LILLY NEUTRO	45g	raffreddare

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte intero	200g	portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
GLUCOSIO	10g	mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%	350g	circa di namelaka nello stampo in siliokone Pavoni KE089
panna	250g	CYLINDRA sopra allo strato precedente
LILLY NEUTRO	45g	raffreddare

irca GROUP Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE

latte	200g	portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
GLUCOSIO	10g	mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	230g	circa di namelaka nello stampo in siliokone pavoni KE089
LILLY NEUTRO	30g	CYLINDRA sopra all altro strato e chiudere con il biscuit
panna	250g	raffreddare

GEL AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO	250g	mixare a caldo, e versare nell'incavo della torta nella parte
acqua	30g	superiore
LILLY NEUTRO	30g	

COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare con Bliz riscaldata e pistola per isolare la torta
decorare con decorazioni Dobla

se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

VARIANTE SENZA GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 700g di namelaka al cioccolato bianco, 700g namelaka al cioccolato al latte,700g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.

VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 600g di namelaka al cioccolato bianco, 600g namelaka al cioccolato al latte, 400g di gelificato al mirtillo, 600g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.

VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO A 2 BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 500g di namelaka al cioccolato bianco, 500g namelaka al cioccolato al latte, bisquit singolo, 400g di gelificato al mirtillo, 500g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.