



3 CIOCCOLATI

chef Livello intermedio

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

BISCUIT AL CACAO GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere

LEVOSUCROL

CACAO IN POLVERE - 5% DEL TOTALE

PREPARAZIONE

1kg mixare tutti gli ingredienti insieme con un mixer ad immersione
1200g stendere su una placca 60x40cm 700g circa per teglia
100g cuocere 5 minuti a 200 gradi con vapore al 50%
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

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

200g portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
10g mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di
340g namelaka nello stampo in siliokone pavoni KE089 CYLINDRA
250g raffreddare
45g

namelaka al cioccolato al latte

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

200g portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro

10g mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di

350g namelaka nello stampo in siliokone Pavoni KE089 CYLINDRA sopra allo

250g strato precedente

45g raffreddare

namelaka al cioccolato fondente

INGREDIENTI

latte

GLUCOSIO

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

LILLY NEUTRO

panna

PREPARAZIONE

200g portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro

10g mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di

230g namelaka nello stampo in siliokone pavoni KE089 CYLINDRA sopra all altro

30g strato e chiudere con il biscuit

250g raffreddare

gel al mirtillo

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g mixare a caldo, e versare nell'incavo della torta nella parte superiore

30g

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.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE