



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

uova intere

LEVOSUCROL

CACAO IN POLVERE - 5% DEL TOTALE

1kg

1200g

100g

120g

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

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

GLUCOSIO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

panna

LILLY NEUTRO

200g

10g

340g

250g

45g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

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

NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE

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

GEL AL MIRTILLO

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

COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare con Blitz riscaldata e pistola per isolare la torta
decorare con decorazioni Dobra

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.



Extraordinary
made simple.