

# **3 CIOCCOLATI**

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 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 LATTE 34%

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

prortare a leggere 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 sopra allo

strato precedente

raffreddare

## namelaka al cioccolato fondente

| INGREDIENTI | PREPARAZIONE   |
|-------------|--|
| latte 2     | DOg portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro         |
| GLUCOSIO    | 10g mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di |
|             | namelaka nello stampo in siliokone pavoni KE089 CYLINDRA sopra all altro |
|             | strato e chiudere con il biscuit   |
| panna 2     | <sub>50g</sub> raffreddare   |

# gel al mirtillo

| INGREDIENTI             | PREPARAZIONE  |
|-------------------------|---|
| FRUTTIDOR MIRTILLO 250g | 9 mixare a caldo, e versare nell'incavo della torta nella parte superiore |
| acqua 30g               | 9   |
| LILLY NEUTRO 306        | 9   |

# Composizione finale

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

## se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

<u>VARIANTE SENZA GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT:</u> 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.

<u>VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT:</u> 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.

