



# 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.

## 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 leggera 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 leggera 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 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

**PASTICCIERE**