



# CAPPUCCINO E MASCARPONE

👤 Livello avanzato

Monoporzione al cappuccino e mascarpone



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## BISCUIT

IRCA GENOISE

uova intere

1000g

1000g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti.

Stendere sulle teglie con carta da forno formando uno strato e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

## SCIROPPO AL CAFFE'

acqua

zucchero semolato

JOYCAFFE' GRANGUSTO

200g

200g

20g

Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente aggiungere Joycaffè Grangusto.

## STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC

qb

Ammorbidire il Pralin Delicrisp nel microonde e stenderne uno strato sottile sul Biscuit e mettere in frigorifero.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFE'

latte intero  
panna 35% m.g.  
JOYCAFFE' GRANGUSTO  
LILLY NEUTRO  
acqua  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

230g  
230g  
15g  
25g  
25g  
120g  
75g  
330g

Miscelare Tuorlo e zucchero, a parte portare a ebollizione la panna, il latte e Joycaffè Grangusto. Versare la miscela calda sopra il composto dei tuorli e zucchero, mescolando. uocere tutto insieme fino a pastorizzare a 82-84°C formando così una crema inglese. Aggiungere il Lilly neutro premiscelato con l'acqua. Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.

## GANACHE MONTATA AL CAFFE'

panna 35% m.g.  
LILLY NEUTRO  
acqua  
JOYCAFFE' GRANGUSTO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%  
Mascarpone

250g  
30g  
30g  
10g  
50g  
40g  
160g

Scaldare la panna e aggiungere Joycaffè Grangusto, unire Lilly premiscelato con l'acqua e miscelare bene. Versare la panna calda sui due cioccolati precedentemente sciolti emulsionando con il mixer ad immersione. Aggiungere il mascarpone, miscelare e lasciare raffreddare per almeno 3 ore in frigo per poterlo poi montare in planetaria.

## MOUSSE AL CAFFE'

panna 35% m.g.  
LILLY NEUTRO  
acqua  
JOYCAFFE' GRANGUSTO

1000g  
200g  
200g  
25g

Mettere tutto insieme nella planetaria con frusta e portare a una consistenza semi-montata. Modella e congela in abbattitore.

## GLASSA A SPECCHIO BIANCA

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

qb

Scaldare MIRROR CIOCCOLATO BIANCO a 45-50°C e glassare i dolci.



Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire fino a metà degli stampi di silicone per inserto con il Cremoso al caffè, terminare il riempimento con la ganache e congelare in abbattitore.
  - Coppare dei dischetti di Biscuit e Pralin Delicrisp della dimensione del fondo dello stampo di silicone e tenere da parte.
  - Dressare la mousse al caffè riempiendo  $\frac{3}{4}$  dello stampo in silicone ed inserire nel centro il nucleo di cremoso e ganache precedentemente congelato.
  - Chiudere con un dischetto di Biscuit, bagnare con la bagna al caffè e congelare in abbattitore.
  - Sformare, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO e decorare con un chicco di caffè, oro in fogli e decoro DOBLA Rose dark/white.
- N.B. E' possibile poggiare la monoporzione su un dischetto di pasta frolla come da foto.



Extraordinary  
made simple.