



CAPPUCCINO E MASCARPONE

chef Livello avanzato

Monoporzione al cappuccino e mascarpone

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti.

1000g Stendere sulle teglie con carta da forno formando uno strato e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

SCIROPPO AL CAFFÈ'

INGREDIENTI

acqua

zucchero semolato

JOYCAFFÈ' GRANGUSTO

PREPARAZIONE

200g Preparare lo sciroppo scalmando acqua e zucchero e successivamente

200g aggiungere Joycaffè Grangusto.

20g

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

PREPARAZIONE

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

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFE'

INGREDIENTI

latte intero
panna 35% m.g.

JOYCAFFE' GRANGUSTO

LILLY NEUTRO

acqua
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

230g Miscelare Tuorlo e zucchero, a parte portare a ebollizione la panna, il latte e
230g Joycaffè Grangusto.
15g Versare la miscela calda sopra il composto dei tuorli e zucchero, mescolando.
25g uocere tutto insieme fino a pastorizzare a 82-84°C formando così una crema
25g inglese.
120g Aggiungere il Lilly neutro premiscelato con l'acqua.
75g Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad
330g immersione.

GANACHE MONTATA AL CAFFE'

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYCAFFE' GRANGUSTO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
Mascarpone

PREPARAZIONE

250g Scaldare la panna e aggiungere Joycaffè Grangusto, unire Lilly premiscelato
30g con l'acqua e miscelare bene.
30g Versare la panna calda sui due cioccolati precedentemente sciolti
10g emulsionando con il mixer ad immersione.
50g Aggiungere il mascarpone, miscelare e lasciare raffreddare per almeno 3 ore
40g in frigo per poterlo poi montare in planetaria.
160g

MOUSSE AL CAFFE'

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

JOYCAFFE' GRANGUSTO

PREPARAZIONE

1000g Mettere tutto insieme nella planetaria con frusta e portare a una consistenza
200g semi-montata.
200g Modella e congela in abbattitore.
25g

GLASSA A SPECCHIO BIANCA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

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

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.



RICETTA CREATA DA:
ANTONIO LOSITO
PASTICCIORE E GELATIERE