

# **CAPPUCCINO E MASCARPONE**

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 CAFFE'**

## INGREDIENTI

acqua zucchero semolato

JOYCAFFE' GRANGUSTO

## PREPARAZIONE

200g Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente 200g aggiungere Joycaffè Grangusto.

20g

# **STRATO CROCCANTE**

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

## **PREPARAZIONE**

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

# **CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFE'**

INGREDIENTI PREPARAZIONE latte intero 230g Miscelare Tuorlo e zucchero, a parte portare a ebollizione la panna, il latte e panna 35% m.g. 230g Joycaffè Grangusto. 15q Versare la miscela calda sopra il composto dei tuorli e zucchero, mescolando. JOYCAFFE' GRANGUSTO 25g uocere tutto insieme fino a pastorizzare a 82-84°C formando così una crema LILLY NEUTRO 25g inglese. acqua Aggiungere il Lilly neutro premiscelato con l'acqua. 120g tuorlo d'uovo Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad zucchero semolato

330g

immersione.

# GANACHE MONTATA AL CAFFE'

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
panna 35% m.g.	250g	Scaldare la panna e aggiungere Joycaffè Grangusto, unire Lilly premiscelato
LILLY NEUTRO	30g	con l'acqua e miscelare bene.
acqua	30g	Versare la panna calda sui due cioccolati precedentemente sciolti
JOYCAFFE' GRANGUSTO		emulsionando con il mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	50g	Aggiungere il mascarpone, miscelare e lasciare raffreddare per almeno 3 ore
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	40g	in frigo per poterlo poi montare in planetaria.
Mascarpone	160a	

## **MOUSSE AL CAFFE'**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
panna 35% m.g.	1000g Mettere tutto insieme nella planetaria con frusta e portare a una consistenza
LILLY NEUTRO	200g semi-montata.
acqua	200g Modella e congela in abbattitore.
JOYCAFFE' GRANGUSTO	25g

# **GLASSA A SPECCHIO BIANCA**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

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

# **Composizione finale**

- -Rlempire 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 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** 

PASTICCIERE E GELATIERE