

CAPPUCCINO E MASCARPONE

Livello avanzato

Monoporzione al cappuccino e mascarpone



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

BISCUIT

IRCA GENOISE	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.
uova intere	1000g	

SCIROPPO AL CAFFE'

acqua	200g	Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente aggiungere Joycaffè Grangusto.
zucchero semolato	200g	
JOYCAFFE' GRANGUSTO	20g	

STRATO CROCCANTE

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

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFE'

latte intero	230g	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 82-84ºC 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.
panna 35% m.g.	230g	
JOYCAFFE' GRANGUSTO	15g	
LILLY NEUTRO	25g	
acqua	25g	
tuorlo d'uovo	120g	
zucchero semolato	75g	
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	330g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE MONTATA AL CAFFE'

panna 35% m.g.	250g
LILLY NEUTRO	30g
acqua	30g
JOYCAFFE' GRANGUSTO	10g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	50g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	40g
Mascarpone	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.	1000g
LILLY NEUTRO	200g
acqua	200g
JOYCAFFE' GRANGUSTO	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.

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 ¾ 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.