



# 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

JOYCAFFE' 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**  
**PASTICCiere E GELATIERE**