



SACHER MOUSSE

chef Livello intermedio

TORTE MODERNE

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova - a temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1000g Montare gli ingredienti in planetaria con frusta per 7-8 minuti alla massima velocità.

In una teglia 60x40cm con carta da forno, stendere 450g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
- La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.
- Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit al cioccolato in congelatore ben coperti.

GELIFICATO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

succo albicocca - (40% minimo di frutta)

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 250g Scaldare la polpa di frutta a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY
50g NEUTRO miscelando con frusta.
Versare la miscela negli appositi stampi di silicone e porre in congelatore fino
a completo indurimento.
- AVVERTENZE:**
- Aggiungere zucchero a velo qualora si ritenga necessario.
 - Se si utilizza una purea di frutta al 100%, aggiungere 50g di acqua.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

panna 35% m.g.

acqua

PREPARAZIONE

- 200g Montare panna, acqua e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta, fino ad
1000g avere una consistenza morbida.
300g

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

PREPARAZIONE

- qb Foderare dei cerchi (altezza 5-7 mm) con PRALIN DELICRISP NOIR e porre in
congelatore per almeno 10 minuti.

GLASSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - scaldato a 45-50°C in
microonde

PREPARAZIONE

- Scaldare il MIRROR CIOCCOLATO in microonde a 45-50°C.
qb

Composizione finale

Stampare un disco di biscuit al cioccolato e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi.

Depositarvi un disco di inserto croccante ancora congelato e formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato di circa 1cm.

Far aderire alla mousse il gelificato all'albicocca, precedentemente preparato, e riempire ulteriormente con la mousse al cioccolato.

Lisciare con spatola e porre in congelatore.

Dopo completo congelamento, sformare dal cerchio d'acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO.

Realizzare sulla superficie una S con MIRROR CIOCCOLATO e completare la decorazione con CRUNCHY BEADS WHITE ed altre decorazioni di cioccolato.