



# AUTUNNO MONOPORZIONE

👤 Livello avanzato

## BISCUIT AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

### PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti

1000g Stendere su teglie con carta da forno formando uno strato di circa 1 centimetro

Cuocere a 180°C per circa 15 minuti

## INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

- qb Scaldare leggermente il prodotto con forno a microonde  
Stendere uno strato sottile sul biscuit già cotto e raffreddato

## CREMOSO AL CAMELLO E CANELLA

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

cannella in polvere

panna 35% m.g.

tuorlo d'uovo

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

140g Cuocere lo zucchero a secco fino ad ottenere un caramello biondo

10g Aggiungere la vaniglia, la cannella e fermare la cottura aggiungendo la

1g panna bollente

490g Cuocere 2 minuti, togliere dal fuoco e versare sul tuorlo d'uovo mixando con mixer ad immersione e realizzando una crema inglese.

120g Aggiungere Lilly Neutro continuando a mixare

30g Versare in uno stampo a semisfera per la realizzazione dell'inserito della monoporzione e mettere a congelare

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

crema inglese

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

300g Scaldare la crema inglese fino ad 80°C, aggiungere il cioccolato fuso e

460g mixare con mixer ad immersione.

15g Aggiungere la panna semi montata con il Lilly in due volte.

450g

## GLASSATURA AL TOFFEE

---

### INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE

### PREPARAZIONE

qb Scaldare a 50-55°C

## Composizione finale

---

- Ricavare, da ogni foglio di biscuit con inserto croccante, dei dischetti con diametro giusto per l'inserimento sul fondo dello stampo monoporzione in silicone a semisfera
- Riempire per metà gli stampi in silicone a semisfera per monoporzione con la mousse al cioccolato al latte
- Mettere nel centro l'inserito di cremoso al caramello e cannella
- Far aderire un dischetto di croccante al caramello salato e chiudere con un disco di biscuit al cioccolato
- Mettere in abbattitore fino a completo indurimento
- Sformare dagli stampi e glassare con Mirror Toffee precedentemente scaldato a 50-55°C
- Decorare la superficie con Meaple Leaf (77078) e Acon (77080) di Dobla ed i bordi con granella di nocciola tostata macinata molto finemente



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE