



AUTUNNO MONOPORZIONE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:
Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

BISCUIT AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC
uova intere

1000g
1000g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti
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 CARMELLO SALATO

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

qb

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



Extraordinary
made simple.

CREMOSO AL CAMELLO E CANNELLA

zucchero semolato <u>JOYPASTE VANIGLIA</u> <u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	140g	Cuocere lo zucchero a secco fino ad ottenere un caramello biondo
cannella in polvere	10g	Aggiungere la vaniglia, la cannella e fermare la cottura aggiungendo la panna bollente
panna 35% m.g.	1g	Cuocere 2 minuti, togliere dal fuoco e versare sul tuorlo d'uovo mixando con mixer ad immersione e realizzando una crema inglese.
tuorlo d'uovo	490g	Aggiungere Lilly Neutro continuando a mixare
<u>LILLY NEUTRO</u>	120g	Versare in uno stampo a semisfera per la realizzazione dell'inserito della monoporzione e mettere a congelare
	30g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

crema inglese	300g	Scaldare la crema inglese fino ad 80°C, aggiungere il cioccolato fuso e mixare con mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	460g	Aggiungere la panna semi montata con il Lilly in due volte.
<u>LILLY NEUTRO</u>	15g	
panna 35% m.g.	450g	

GLASSATURA AL TOFFEE

<u>MIRROR TOFFEE</u>	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



Extraordinary
made simple.