



AUTUNNO MONOPORZIONE

chef 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 CARAMELLO E CANNELLA

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

120g mixer ad immersione e realizzando una crema inglese.

30g Aggiungere Lilly Neutro continuando a mixare

Versare in uno stampo a semisfera per la realizzazione dell'inserto 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'inserto 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 abbatitore 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 Dobra ed i bordi con granella di nocciola tostata macinata molto finemente



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIORE E GELATIERE