



ENTREMETS AL CIOCCOLATO

chef Livello base

TORTE MODERNE

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova - a temperatura ambiente
miele

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
1200g Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.
latte 3.5% m.g.

LILLY NEUTRO

IRCA CHOC

PREPARAZIONE

1000g Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte ed il LILLY NEUTRO 250g fino alla consistenza desiderata.
200g Aggiungere poi IRCA CHOC e miscelare delicatamente.
100-120g

Composizione finale

In uno stampo di acciaio inserire il primo foglio di biscuit e colare una prima parte di mousse al cioccolato.

Inserire un'altro foglio di biscuit e terminare con altra mousse al cioccolato.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Togliere dagli stampi e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare il bordo inferiore della torta con CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.

Decorare in superficie con filetti di cioccolato fondente, ribes rossi o lamponi ed alcune foglioline di menta.