



ENTREMETS AL CIOCCOLATO

👤 Livello base

TORTE MODERNE

BISCUIT

IRCA GENOISE

uova - a temperatura ambiente
miele

1000g

1200g

100g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.

Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

panna 35% m.g.

latte 3.5% m.g.

LILLY NEUTRO

IRCA CHOC

1000g

250g

200g

100-120g

Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.

Aggiungere poi IRCA CHOC e miscelare delicatamente.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.