



MOUSSE SETTE PECCATI

chef Livello intermedio

TORTE MODERNE

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova - a temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, per 7-8 minuti, alla massima velocità.

In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE:

-Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

-La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

-Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit al cioccolato in congelatore ben coperti.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

PASTA NOCCIOLA

PREPARAZIONE

1000g Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.

200g Aggiungere PASTA NOCCIOLA e miscelare delicatamente.

200g

140g

Composizione finale

Stampare un disco di biscuit al cioccolato, porlo sul fondo del cerchio per bavaresi e con l'aiuto di una spatola spalmare uno strato di NOCCIOLATA ICE CROCK. Formare un primo strato uniforme di mousse alla nocciola di circa 1 cm.

Far aderire alla mousse un ulteriore disco di biscuit al cioccolato e formare un secondo strato di NOCCIOLATA ICE CROCK.

Riempire ulteriormente con la mousse alla nocciola, lasciare con spatola e porre in congelatore.

Dopo completo congelamento sformare dal cerchio d'acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta.

Glassare con MIRROR CIOCCOLATO e decorare a fantasia.