

MOUSSE SETTE PECCATI

Livello intermedio

TORTE MODERNE

BISCUIT AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC	1000g
uova - a temperatura ambiente	1200g

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

panna 35% m.g.	1000g
acqua	200g
LILLY NEUTRO	200g
PASTA NOCCIOLA	140g

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.
Aggiungere PASTA NOCCIOLA e miscelare delicatamente.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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, lisciare 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.