

MOUSSE SETTE PECCATI

Livello intermedio

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 1200g 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 200g

200g PREPARAZIONE

140a Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta. Aggiungere PASTA NOCCIOLA e miscelare delicatamente.

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.