



BLACK FOREST MIGNON

👤 Livello intermedio

MIGNON AL TRANCIO

FONDO BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - sciolto

1.000g

250g

250-300g

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

Stendere la pasta in una placca 60 X 40 h 1 e cuocere in forno a piastra 190°C , 175°C forno ventilato, per 12/15 minuti.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA ROSSA

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

acqua

LILLY NEUTRO

500g

100g

100g

Sciogliere in acqua calda il LILLY NEUTRO.

Aggiungere il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato e realizzare con l'ausilio di un quadro da bisquit un sottile strato di gelificato.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 58%

panna 35% m.g.

panna 35% m.g. - semi-montata

acqua

LILLY NEUTRO

600g

300g

700g

70g

70g

Fondere a 50°C il cioccolato RENO CONCERTO 58% , aggiungere poi la panna liquida tiepida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare delicatamente la panna semi-montata con il LILLY NEUTRO e l'acqua. Quando la ganache è a 40°C incorporare la prima parte di panna e miscelare. Terminare colando la massa al cioccolato all'interno della panna e miscelare delicatamente, senza smontare il composto.

COMPOSIZIONE FINALE

In un quadro o rettangolo d'acciaio h 4/4,5 cm posizionare sul fondo il brownie spalmato con sottile strato di PRALIN DELICRISP NOIR.

Colare uno strato di mousse al cioccolato.

Porre al centro un foglio di gelificato, continuare con un altro strato di mousse un altro di gelificato ed in fine il terminare con la mousse rimanendo circa 1-2 mm più in basso dello stampo.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Ricoprire la superficie del dolce ancora nello stampo con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 40-45°C.

Lisciare per bene la superficie e porre in congelatore per qualche minuto.

Sformare e porzionare in cubi 3,5 X 3,5 cm h 4/4,5 cm.



Extraordinary
made simple.