



BLACK FOREST MIGNON

chef Livello intermedio

MIGNON AL TRANCIO

FONDO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - sciolto

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA

250g BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

250-300g 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

500g Sciogliere in acqua calda il LILLY NEUTRO.

100g Aggiungere il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato e realizzare con l'ausilio di

100g un quadro da biscuit un sottile strato di gelificato.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

58%

panna 35% m.g.

panna 35% m.g. - semi-montata

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

Fondere a 50°C il cioccolato RENO CONCERTO 58%, aggiungere
600g poi la panna liquida tiepida miscelando fino ad ottenere una ganache
300g morbida ed omogenea.
700g Incorporare delicatamente la panna semi-montata con il LILLY NEUTRO e
70g l'acqua.
70g 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.