

# **CHOCOCARAMEL MOUSSE**

☐ Livello intermedio

Torta moderna

# **ROLLÈ BIANCO**

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

uova - a temperatura ambiente miele

## **PREPARAZIONE**

1000g Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con

1200g frusta.

100g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola

chiusa.

# **MOUSSE AL CIOCCOLATO**

## INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

acqua

panna 35% m.g.

## **PREPARAZIONE**

200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere

300g una struttura ben areata.

1000g

## **MOUSSE ALLO ZABAIONE**

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. 1000g acqua 200g

LILLY NEUTRO	
PASTA ZABAIONE	

200g

# 60a PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il

Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

## **INSERTO CROCCANTE**

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - scaldato a 30°

#### PREPARAZIONE

300g Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due fogli di carta da forno. Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciao di dimensione inferiore allo stampo della torta.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

## **MACARONS AL CACAO**

### INGREDIENTI

**AVOLETTA** zucchero a velo CACAO IN POLVERE

albume zucchero

#### PREPARAZIONE

250g Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino

100g a ottenere una massa ben areata.

25a A parte miscelare le polveri.

120a Con spatola unire le due masse in due-tre riprese, senza smontare l'impasto.

25a Usando una sac à poche munita di bocchetta liscia, dressare dei bottoni di impasto di 2-3 cm di diametro su teglie foderate di carta forno.

Picchiettare le teglie in modo da regolarizzare la superficie dei macaron.

Attendere 5 minuti, o finché la superficie del macaron non risulti più

appiccicosa, e infornare a 145°C per 12 minuti circa.

# Composizione finale

Riempire uno stampo di silicone per torte a metà con la mousse al cioccolato.

Inserire un disco di inserto croccante e uno di rollè.

Abbattere brevemente e versare la mousse allo zabaione.

Inserire un disco di inserto croccante e chiudere il dolce con un disco di rollè.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CARAMEL.

Decorare con i gusci di macaron.