



CHOCOCARAMEL MOUSSE

👤 Livello intermedio

Torta moderna

ROLLÈ BIANCO

IRCA GENOISE

uova - a temperatura ambiente
miele

1000g
1200g
100g

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
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

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE
acqua
panna 35% m.g.

200g
300g
1000g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

MOUSSE ALLO ZABAIONE

panna 35% m.g.
acqua
LILLY NEUTRO
PASTA ZABAIONE

1000g
200g
200g
60g

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.
Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC - scaldato a 30°

300g

Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.
Porre in frigorifero per 1 ora.
Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio di dimensione inferiore allo stampo della torta.
Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

MACARONS AL CACAO

AVOLETTA

zucchero a velo

CACAO IN POLVERE

albume

zucchero

250g

100g

25g

120g

25g

Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino a ottenere una massa ben areata.

A parte miscelare le polveri.

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

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.

Abbatte brevemente e versare la mousse allo zabaione.

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

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CARAMEL.

Decorare con i gusci di macaron.



Extraordinary
made simple.