



# CARO PAPÀ

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**  
Ciro Chiummo  
Pastry Chef

## BISCUIT AL CARMELLO

BISCUIMIX

acqua

uova intere

CARMEL CUBES

330g

200g

185g

Montare in planetaria il Biscuimix, l'acqua e le uova intere per 10 minuti. Stendere su una teglia 60x40, cospargere il biscuit con i Caramel Cubes prima di infornare. Cuocere in forno ventilato a 200° per 8 minuti circa.

## BAGNA AL CAFFÈ

acqua

JOYTOPPING CAFFÈ

300g

150g

Miscelare bene i due ingredienti con la frusta.

## GELIFICATO AL CAFFÈ

zucchero

LILLY NEUTRO

60g

60g

Sciogliere lo zucchero e il Lilly Neutro nel caffè caldo aiutandosi con una frusta. Versare quindi all'interno dello stampo da inserto in silicone fino a metà della capienza ed abbattere in negativo.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

56%	200g	Fondere il cioccolato a 45°.
panna 35% m.g.	50g	Scaldare la panna(1) e l'acqua (1) a 25°,aggiungere al cioccolato e mixare con un frullatore a immersione.
acqua	110g	Semi montare la panna (2) con il Lilly Neutro e l'acqua (2).
panna 35% m.g.	200g	Aggiungere alla ganache ( a 30°) delicatamente con una spatola in gomma.
<u>LILLY NEUTRO</u>	30g	Versare quindi la mousse nello stampo da inserto , sopra il gelificato al caffè fino a riempire lo stampo.
acqua	30g	Abbatte in negativo.

## MOUSSE AL MASCARPONE

panna 35% m.g.	100g	Scaldare la panna (1), aggiungere il Lilly Neutro e mescolare bene con una frusta.
Mascarpone	250g	Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare fino ad uniformare il composto.
panna 35% m.g.	200g	Semi montare la panna (2) e mescolare al composto iniziale delicatamente con l'aiuto di una spatola in gomma.
<u>LILLY NEUTRO</u>	20g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo in silicone a sfera con la mousse al mascarpone fino alla metà, posizionare al centro l'inserto stratificato dal gelificato al caffè e dalla mousse fondente.

Abbatte dunque in negativo per qualche minuto.

Continuare a dressare la mousse al mascarpone fino al riempimento dello stampo lasciando 5 mm per il biscuit bagnato al caffè.

Abbatte la monoporzione in negativo e glassare su una griglia con Mirror Caramel .

Decorare con Moustache Assortment, 72119 di Dobra.



Extraordinary  
made simple.