

CARO PAPÀ

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

BISCUIT AL CARAMELLO

BISCUIMIX	330g	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.
acqua	200g	
uova intere	185g	
CARAMEL CUBES		

BAGNA AL CAFFE'

acqua	300g	Miscelare bene i due ingredienti con la frusta.
JOYTOPPING CAFFE'	150g	

GELIFICATO AL CAFFE'

zucchero	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.
LILLY NEUTRO	60g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	200g
panna 35% m.g.	50g
acqua	110g
panna 35% m.g.	200g
LILLY NEUTRO	30g
acqua	30g

Fondere il cioccolato a 45°.
Scaldare la panna(1) e l'acqua (1) a 25°,aggiungere al cioccolato e mixare con un frullatore a immersione. Semi montare la panna (2) con il Lilly Neutro e l'acqua (2).
Aggiungere alla ganache (a 30°) delicatamente con una spatola in gomma.
Versare quindi la mousse nello stampo da inserto , sopra il gelificato al caffè fino a riempire lo stampo.
Abbattere in negativo.

MOUSSE AL MASCARPONE

panna 35% m.g.	100g
Mascarpone	250g
panna 35% m.g.	200g
LILLY NEUTRO	20g

Scaldare la panna (1), aggiungere il Lilly Neutro e mescolare bene con una frusta.
Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare fino ad uniformare il composto.
Semi montare la panna (2) e mescolare al composto iniziale delicatamente con l'aiuto di una spatola in gomma.

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.
Abbattere 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.
Abbattere la monoporzione in negativo e glassare su una griglia con Mirror Caramel .
Decorare con Moustache Assortment, 72119 di Dobla.

irca GROUP
Extraordinary made simple.