

BELLE HELENE

BELLE HELENE

☐ Livello intermedio

MONOPORZIONE AL PIATTO ALLE PERE E CIOCCOLATO

CRUMBLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

500 g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità, fino ad

190g ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

Porre su una teglia con carta forno.

Cuocere a 160°C per 8-10 minuti circa.

Dopo cotto e raffreddato, sbriciolarlo e conservarlo in luogo asciutto.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente

miele

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media

600g alta velocità.

50g Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valcola chiusa.

Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

100g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per pochi minuti, fino a

100g consistenza morbida.

500g Riempire lo stampo in silicone per 3/4, porre al centro una mezza sfera di FRUTTIDOR PERA congelato, chiudere con altra mousse e un disco di rollé. Congelare completamente.

Composizione finale

Togliere le mousse a forma di pera dallo stampo.

Decorare e glassare con MIRROR NEUTRO, leggermente colorato di verde scaldato a 50°C circa.

Presentare in piatto piano, con al centro la pera, il crumble di cioccolato, decorare con JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM e sponge verde.