

BELLE HELENE

BELLE HELENE

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE AL PIATTO ALLE PERE E CIOCCOLATO

CRUMBLE AL CIOCCOLATO

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

burro 82% m.g. - morbido

500 g
190g

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

IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente
miele

500g
600g
50g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media alta velocità.
Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valvola chiusa.
Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.
Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.



Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

100g

100g

500g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per pochi minuti, fino a consistenza morbida.

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.



Extraordinary
made simple.