



MINI CYLINDER - CARAMEL DARK

chef Livello avanzato

Monoporzione al cioccolato e caramello

AMERICAN BROWNIE

Ingredienti

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

uova intere

acqua

burro 82% m.g. - sciolto

Preparazione

500g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3-4 minuti.

112g Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.

60g Lasciare raffreddare completamente.

200g

STRATO CROCCANTE

Ingredienti

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Preparazione

qb Scaldare PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL a bassa temperatura.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti

latte fresco intero

panna 35% m.g. - (1)

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g. - (2) semi-montata

Preparazione

125g Mescolare lo zucchero con i tuorli senza montare.

125g Portare ad ebollizione il latte e la panna (1) e versarne 1/3 direttamente sul 50g composto di zucchero e tuorli e miscelare.

25g Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C, mescolando 15g continuamente con una spatola, formando così una crema inglese.

455g Togliere dal fuoco, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad 450g immersione.

Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% (precedentemente sciolto) alla crema inglese (raffreddata a 45°C) ed emulsionare con il mixer.

Attendere che la miscela sia ad una temperatura non superiore ai 30°C ed aggiungere la panna (2) semi montata in 2 o 3 volte fino a completa integrazione.

Composizione finale

Stampare dei dischi di brownie, spatolarne la superficie con lo strato croccante di PRALIN DELICRISP e posizionarli sul fondo dei DOBLA MINI CYLINDER DARK/WHITE.

Stendere uno strato di crema al caramello.

Completare il riempimento dei mini cylinder con la mousse al cioccolato al latte e lasciare bene.

Decorare la superficie con CRUNCHY BEADS DARK e WHITE.



RICETTA CREATA DA:
Oriol Portabella
Pasticciere