



MINI CYLINDER - CAMEL DARK

👤 Livello avanzato

Monoporzione al cioccolato e caramello



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

AMERICAN BROWNIE

AMERICAN BROWNIE DOUBLE
CHOCOLATE

uova intere
acqua
burro 82% m.g. - sciolto

500g
112g
60g
200g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3-4 minuti.
Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.
Lasciare raffreddare completamente.

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE
SEL

qb

Scaldare PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL a bassa temperatura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte fresco intero	125g	Mescolare lo zucchero con i tuorli senza montare.
panna 35% m.g. - (1)	125g	Portare ad ebollizione il latte e la panna (1) e versarne 1/3 direttamente sul composto di zucchero e tuorli e
tuorlo d'uovo	50g	miscelare.
zucchero semolato	25g	Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C,
<u>LILLY NEUTRO</u>	15g	mescolando continuamente con una spatola,
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	455g	formando così una crema inglese.
panna 35% m.g. - (2) semi-montata	450g	Togliere dal fuoco, aggiungere il LILLY NEUTRO e
		mixare con mixer ad 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 lisciare bene.

Decorare la superficie con CRUNCHY BEADS DARK e WHITE.



Extraordinary
made simple.