



MINI CYLINDER - CHOCOLATE DARK

chef Livello avanzato

Monoporzione al cioccolato

BROWNIE CAKE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

uova intere

acqua

burro 82% m.g. - sciolto

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

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

60g Lasciare raffreddare completamente.

200g

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

latte fresco intero

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

PREPARAZIONE

350g Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

350g Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul
115g composto precedentemente realizzato e miscelare.

70g Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a
mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.
Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

crema inglese
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
panna 35% m.g. - semi-montata

PREPARAZIONE

300g Riscaldare la crema inglese a 45°C e mescolare con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% sciolto a 45°C.
450g Mixare con il mixer ad immersione e aggiungere la panna semi-montata in 2 o 3 volte fino a completa emulsione.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

crema inglese
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
LILY NEUTRO

PREPARAZIONE

500g Riscaldare la crema inglese a circa 45°C, aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% fuso a 45°C ed emulsionare con mixer ad immersione.

Composizione finale

Stampare dei dischi di brownie e posizionarli sul fondo dei mini cylinder.
Riempire con mousse al cioccolato fondente. Lisciare la superficie e congelare.
Terminare con un ciuffo di crema al cioccolato al latte.
Decorare con DOBLA FLOWER DARK.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE