



MINI CYLINDER - CHOCOLATE DARK

👤 Livello avanzato

Monoporzione al cioccolato



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

BROWNIE CAKE

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

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

500g
112g
60g
200g

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

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

Lasciare raffreddare completamente.

CREMA INGLESE

panna 35% m.g.
latte fresco intero
tuorlo d'uovo
zucchero semolato

350g
350g
115g
70g

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

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

300g
475g
450g

Riscaldare la crema inglese a 45°C e mescolare con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% sciolto a 45°C.
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

crema inglese
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
LILLY NEUTRO

500g
285g
17.5g

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.



Extraordinary
made simple.