



# MINI CYLINDER - CHOCOLATE DARK

👤 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 composto precedentemente realizzato e miscelare.

115g Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

70g 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  
475g 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%  
LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

500g Riscaldare la crema inglese a circa 45°C, aggiungere SINFONIA  
285g CIOCCOLATO LATTE 38% fuso a 45°C ed emulsionare con mixer ad  
17.5g 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**