

RING PINEAPPLE DARK

Livello avanzato

Monoporzione cioccolato e ananas



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISCUIT AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC	400g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti. Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200ºC per circa 6-8 minuti.
uova intere	400g	

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC	qb	Fondere il PRALIN DELICRISP CLASSIC a bassa temperatura per renderlo più spatolabile.

CREMA INGLESE

panna 35% m.g.	200g	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.
latte fresco intero	200g	
tuorli d'uovo	80g	
zucchero semolato	40g	

CREMOSO AL CIOCCOLATO

crema inglese	500g	Riscaldare la crema inglese a 45ºC e aggiungere LILLY NEUTRO.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	90g	Fondere a 45°C SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% e SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e unirli alla crema.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	95g	
LILLY NEUTRO	10g	Emulsionare con mixer ad immersione.

FARCITURA LUCIDA ALL'ANANAS

FRUTTIDOR ANANAS	200g	Miscelare i due prodotti.
MIRROR NEUTRAL	20g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spatolare il PRALIN DELICRISP sul biscuit al cioccolato, stampare dei dischi da inserire alla base dei ring.
Farcire i ring con la mousse al cioccolato.
Terminare la monoporzione con uno strato di farcitura lucida all'ananas.
Decorare con DOBLA MINI GOLD PEARL.