



RING PINEAPPLE DARK

👤 Livello avanzato

Monoporzione cioccolato e ananas



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISCUIT AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC
uova intere

400g
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 200°C per circa 6-8 minuti.

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC

qb

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

CREMA INGLESE

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

200g
200g
80g
40g

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 mescolare.
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.



Extraordinary
made simple.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

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

FARCITURA LUCIDA ALL'ANANAS

<u>FRUTTIDOR ANANAS</u>	200g	Miscelare i due prodotti.
<u>MIRROR NEUTRAL</u>	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.



Extraordinary
made simple.