



NIGHT IN MADAGASCAR

chef Livello avanzato

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO

BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

INGREDIENTI

albume - temperatura ambiente
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - fuso a
45°C
burro 82% m.g. - morbido
tuorlo
zucchero semolato

PREPARAZIONE

170g In planetaria montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una meringa liscia e lucida.
160g Nel frattempo mischiare il burro morbido con il cioccolato, sempre miscelando aggiungere poco alla volta i tuorli.
75g Incorporare con una spatola l'albumi montato alla miscela di
70g cioccolato.
40g Stendere su un foglio di carta forno e cuocere a 160/170°C per 8 minuti circa, o comunque fino a quando la superficie del biscotto non risulterà resistente al tatto.
Refrigerare completamente prima dell'utilizzo.

CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - fuso a
45°C

PRALINE NOISETTE

corn flakes senza glutine - sbriciolati e setacciati

PREPARAZIONE

Emulsionare il cioccolato con il pralinato ed infine unire i corn flakes.
100g Una volta pronto spalmare sul biscotto al cioccolato senza farina e riporre in
60g frigorifero.
40g

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

latte 3.5% m.g.

tuorlo

zucchero semolato

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

175g In microonde o in pentola portare a bollire il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero e JOYPASTE.

75g Una volta raggiunto il bollire unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.

55g Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere

5g 82°C.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

150g Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare 35g sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

450g Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.

CREMOSO AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

latte 3.5% m.g.

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

700g Portare a bollire panna, latte e burro di cacao.

350g Una volta che il burro di cacao sarà totalmente sciolto aggiungere LILLY e 30g versare il liquido sopra il pralinato.

110g Emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione.

25g Versare nello stampo da inserto e congelare.

Composizione finale

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il cremoso alla nocciola, velare con altra mousse e terminare con il cremino croccante e il biscotto al cioccolato.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con una mezzaluna di cioccolato fondente temperato spolverato di polvere perlescente rubino.

Decorare con SPEAR DARK DOBLA e BALL RED/DARK.