



NIGHT IN MADAGASCAR

🏠 Livello avanzato

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO

BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

albume - temperatura ambiente
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR

72% - fuso a 45°C

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo

zucchero semolato

170g

160g

75g

70g

40g

In planetaria montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una meringa liscia e lucida.

Nel frattempo mischiare il burro morbido con il cioccolato, sempre miscelando aggiungere poco alla volta i tuorli.

Incorporare con una spatola l'albume montato alla miscela di cioccolato.

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

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO

38% - fuso a 45°C

PRALINE NOISETTE

corn flakes senza glutine - sbriciolati e

setacciati

100g

60g

40g

Emulsionare il cioccolato con il pralinato ed infine unire i corn flakes.

Una volta pronto spalmare sul biscotto al cioccolato senza farina e riporre in frigorifero.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

panna 35% m.g.	175g	In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero e JOYPASTE. Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna. Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.
latte 3.5% m.g.	75g	
tuorlo	55g	
zucchero semolato	30g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u> <u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	5g	

BAVARESE AL CIOCCOLATO

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR		Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione. Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.
72%	150g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	35g	
panna 35% m.g. - semi montata	450g	

CREMOSO AL PRALINATO

<u>PRALINE NOISETTE</u>	700g	Portare a bollore panna, latte e burro di cacao. Una volta che il burro di cacao sarà totalmente sciolto aggiungere LILLY e versare il liquido sopra il pralinato. Emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione. Versare nello stampo da inserto e congelare.
panna 35% m.g.	350g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	30g	
latte 3.5% m.g.	110g	
<u>BURRO DI CACAO</u>	25g	

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.



Extraordinary
made simple.