

NIGHT IN MADAGASCAR

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.

Incorporare con una spatola l'albume montanto 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 supeficie 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.

40a

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

panna 35% m.g. 175g latte 3.5% m.g. 75g

tuorlo	
zucchero semolato	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	

5	
70a	PRFPARA7ION

55a

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.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

INCDEDIENTI

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

DDEDADAZIONE

CREMOSO AL PRALINATO

INGKEDIENTI		PREPARAZIUNE
PRALINE NOISETTE 7	00g	Portare a bollore panna, latte e burro di cacao.
panna 35% m.g.	50g	Una volta che il burro di cacao sarà totalmente sciolto aggiungere LILLY e
LILLY NEUTRO	30g	versare il liquido sopra il pralinato.
		Emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione.
BURRO DI CACAO	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.