



ENTREMETS AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

👤 Livello intermedio

ENTREMETS AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI IN CHIAVE MODERNA

BISCUIT

IRCA GENOISE

miele

uova - a temperatura ambiente

1000g

100g

1200g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti alla massima velocità.

- Stendere uniformemente la pasta montata su carta da forno allo spessore di circa 3 millimetri, quindi cuocere per circa 5-6 minuti in forno statico a 220-230°C con valvola chiusa.

- Lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO

PRALIN DELICRISP BLANC

qb

- Stendere su di una teglia con carta da forno (altezza 0.5-0.7 centimetri) PRALIN DELICRISP BLANC e porre in congelatore.

- Con tagliapasta rotondi formare dei dischi di 16 centimetri di diametro.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua - a 40-45°C

LILLY NEUTRO

- | | |
|------|--|
| 200g | - Disciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua scaldata a 40-45°C. |
| 30g | |
| 30g | - Versare la miscela nel FRUTTIDOR LAMPONE e mescolare, poi colare in un cerchio da 16 centimetri di diametro, precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un stampo o utilizzare degli stampi in silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento. |

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - da montare
leggermente

acqua - sciolto a 45°C

LILLY NEUTRO - liquida RENO CONCERTO CIOCCOLATO

BIANCO 25,5% - da montare
leggermente

panna 35% m.g.

- | | |
|------|---|
| 700g | - Montare leggermente e stabilizzare la panna (700g) con acqua e LILLY NEUTRO. |
| 100g | |
| 100g | - A parte, aggiungere il cioccolato bianco fuso alla panna liquida (300g), miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. |
| | - Quando la ganache è intorno ai 38°C inserire la panna montata stabilizzata, miscelando delicatamente. |
| 600g | |
| 300g | - Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte. |

COMPOSIZIONE FINALE

- Stampare un disco di biscuit del diametro di 16 centimetri e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi (diametro 18 cm).
- Formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato bianco di circa 1 centimetro e depositarvi un disco di PRALIN DELICRISP BLANC.
- Formare un ulteriore strato di mousse di circa 2 centimetri e far aderire alla mousse un disco di ripieno gelificato al lampone.
- Riempire ulteriormente con la mousse al cioccolato bianco, lisciare con spatola e porre in congelatore.
- Dopo completo congelamento sformare dal cerchio di acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta e con pennello formare una striscia da bordo a bordo con del FRUTTIDOR LAMPONE e riporre in congelatore.
- Ricoprire completamente la torta con MIRROR NEUTRO e decorare con lamponi.



Extraordinary
made simple.