

ENTREMETS AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

Livello intermedio

ENTREMETS AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI IN CHIAVE MODERNA

BISCUIT

IRCA GENOISE	1000g	- Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti alla massima velocità.
miele	100g	
uova - a temperatura ambiente	1200g	- 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.

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE	200g	- Disciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua scaldata a 40-45°C.
acqua - a 40-45°C	30g	
LILLY NEUTRO	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - da montare leggermente	700g	- Montare leggermente e stabilizzare la panna (700g) con acqua e LILLY NEUTRO.
acqua - sciolto a 45°C	100g	
LILLY NEUTRO - liquida	100g	- A parte, aggiungere il cioccolato bianco fuso alla panna liquida (300g), miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 25,5% - da montare leggermente	600g	- Quando la ganache è intorno ai 38°C inserire la panna montata stabilizzata, miscelando delicatamente.
panna 35% m.g.	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.