



ZUCCOTTO CIOCCOPORTOGALLO

chef Livello avanzato

MOUSSE AL CIOCCOLATO E ARANCIA

BISCUIT AL CIOCCOLATO

Ingredienti

SFRULLA CHOC

uova intere - a temperatura ambiente

Preparazione

1000g Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità elevata per 8

1200g minuti.

Stendere uniformemente la pasta su teglie coperte da carta forno allo spessore di circa 5 mm quindi cuocere per alcuni minuti a 220-230°C.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

Ingredienti

FRUTTIDOR ARANCIA - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

acqua - a temperatura ambiente

Preparazione

200g Reidratare LILLY con acqua miscelandolo con una frusta.

40g Unire la miscela al FRUTTIDOR e frullare con frullatore ad immersione.

40g Colare il gelificato in appositi stampi da inserto e porre a congelare.

MERINGA ITALIANA

Ingredienti

TOP MERINGUE

acqua - a temperatura ambiente

Preparazione

1000g Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità massima per

500g 8-10 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Ingredienti

PASTA BITTER - scaldata a 45°C
panna 35% m.g. - a temperatura ambiente
burro 82% m.g. - a pomata

Preparazione

200g Emulsionare PASTA BITTER con la panna per ottenere una ganache.
200g Incorporare il burro ed infine 200g di meringa italiana precedentemente
75g realizzata.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO

Ingredienti

PRALIN DELICRISP NOIR

Preparazione

qb Stendere finemente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno.
Porre in freezer fino a completo indurimento.
Con un anello d'acciaio della dimensione desiderata ritagliare il PRALIN
DELICRISP, che andrà tenuto in congelatore fino a momento dell'utilizzo.

Composizione finale

In uno stampo di silicone a forma di zucchotto versare uno strato di mousse al cioccolato, inserire il gelificato all'arancia, velare con altra mousse, inserire il disco di croccante, velare con altra mousse e terminare con un disco di rollè al cioccolato.

Porre lo zucchotto in abbatitore fino a completo indurimento.

Sformare lo zucchotto e glassare con MIRROR CIOCCOLATO.