

ZUCCOTTO

CIOCCOPORTOGALLO

👤 Livello avanzato

MOUSSE AL CIOCCOLATO E ARANCIA

BISCUIT AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC

uova intere - a temperatura ambiente

1000g

1200g

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

FRUTTIDOR ARANCIA - a temperatura ambiente

LILLY NEUTRO

acqua - a temperatura ambiente

200g

40g

40g

Reidrattare LILLY con acqua miscelandolo con una frusta.
Unire la miscela al **FRUTTIDOR** e frullare con frullatore ad immersione.
Colare il gelificato in appositi stampi da inserto e porre a congelare.

MERINGA ITALIANA

TOP MERINGUE

acqua - a temperatura ambiente

1000g

500g

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità massima per 8-10 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

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

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

CROCCANTE AL CIOCCOLATO

PRALIN DELICRISP NOIR

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 zuccotto 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 zuccotto in abbatitore fino a completo indurimento.
Sformare lo zuccotto e glassare con MIRROR CIOCCOLATO.



Extraordinary
made simple.