ZUCCOTTO CIOCCOPORTOGALLO

Livello avanzato

MOUSSE AL CIOCCOLATO E ARANCIA

BISCUIT AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC	1000g	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.
uova intere - a temperatura ambiente	1200g	

GELIFICATO ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA - a temperatura ambiente	200g	Reidratare 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.
LILLY NEUTRO	40g	
acqua - a temperatura ambiente	40g	

MERINGA ITALIANA

TOP MERINGUE	1000g	Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità massima per 8-10 minuti.
acqua - a temperatura ambiente	500g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO

PASTA BITTER - scaldata a 45°C	200g	Emulsionare PASTA BITTER con la panna per ottenere una ganache. Incorporare il burro ed infine 200g di meringa italiana precedentemente realizzata.
panna 35% m.g. - a temperatura ambiente	200g	
burro 82% m.g. - a pomata	75g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.