



CUORE DI PERA E CIOCCOLATO

chef Livello base

TORTA MODERNA

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO

crema 35% m.g.

acqua

PREPARAZIONE

200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, fino ad ottenere una
1.000g struttura morbida.
300g

CREMOSO ALLA PERA

INGREDIENTI

uova intere

zucchero

acqua - (1)

latte intero

JOYPASTE PERA

acqua - (2)

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR PERA

PREPARAZIONE

300g Miscelare con una frusta uova, zucchero, acqua (1) e latte.
200g Scaldata in microonde e portare a 82-83°C. (CREMA INGLESE)
120g Unire la JOYPASTE PERA ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
100g Idratare mescolando con una frusta il LILLY NEUTRO con l'acqua (2) ed unire
il composto così ottenuto alla crema inglese.
120-140g Aggiungere FRUTTIDOR PERA, miscelare e mettere in frigorifero per almeno
90g 3 ore.
100g
300g

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova - T° ambiente

PREPARAZIONE

1.000g Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta alla massima velocità per 7-8 minuti.

In una teglia 60x40 cm con carta da forno stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto.

Prendere il biscuit e coppare dei cuori della dimensione leggermente più piccola dello stampo in cui costruire il dolce.

Coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO

acqua

PREPARAZIONE

1000g Aggiungere JOYTOPPING CIOCCOLATO all'acqua calda e miscelare.

500g NB. è possibile aggiungere alla miscela 20 g di Rhum.

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo in silicone a forma di cuore con la mousse alla cioccolato, posizionare il biscuit coppiato precedentemente a misura e bagnarlo leggermente con la bagna.

Dressare con sac à poche uno strato di cremoso alla pera e seguire con un ulteriore strato di mousse al cioccolato.

Chiudere con dell'altro biscuit precedentemente cosparso da un sottile strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

Bagnare leggermente e successivamente mettere in abbattitore.

Sformare dallo stampo, spruzzare il dolce ancora congelato con spray velvet rosso.

Con un conetto di carta forno, dressare delle piccole gocce di BLITZ ICE sulla superficie del dolce, così da dare l'effetto "rugiada".