

CHOCOLATE FRUITS

chef Livello intermedio

TORTA MODERNA

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
uova
farina di mandorle

PREPARAZIONE

500g Miscolare tutti gli ingredienti con foglia e porre in frigorifero ben coperta per almeno 2 ore.
225g Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere in forno statico 180-190°C fino a doratura.

INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

latte
acqua
LILLY NEUTRO
MOGADOR PREMIUM

PREPARAZIONE

100g Portare a bollore latte e acqua ed aggiungere LILLY NEUTRO.
100g Aggiungere MOGADOR PREMIUM precedentemente scaldato a microonde 45g (per ammorbidirlo) e frullare con frullatore ad immersione.
200g Colare in stampi di silicone e congelare.

GELATINA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA
LILLY NEUTRO
acqua - 45-50°C

PREPARAZIONE

400g Scaldare l'acqua, unire il LILLY NEUTRO e miscellare con una frusta.
60g Per ultimo, incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA.
60g Colare in stampi di silicone e congelare.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

Panna fresca
panna 35% m.g. - semi-montata
acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

650g Scaldare leggermente la prima parte di panna al microonde.
350g Sciogliere il RENO SINFONIA LATTE 38% a 45°C; incorporare la panna tiepida
600g e creare una ganache.
70g Quando la ganache sarà a circa 38°C incorporare una piccola parte di panna
70g che verrà semi-montata con acqua e LILLY NEUTRO e miscelare
energicamente.
Terminare inserendo la ganache alleggerita alla restante panna e
miscelare delicatamente, senza smontare il composto.

Composizione finale

In uno stampo di silicone colare uno strato di mousse al cioccolato latte.

Inserire la crema alla mandorla congelata, continuare con la mousse, inserire la gelatina all'arancia e terminare con mousse.

Chiudere con il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Livellare bene e abbattere.

Una volta congelato, glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C e decorare con qualche schizzo di MIRROR EXTRA WHITE colorato di arancione ed una fascia di cioccolato al latte.