



# CHOCOLATE FRUITS

 Livello intermedio

TORTA MODERNA

## FROLLA ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

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

### PREPARAZIONE

500g Miscelare tutti gli ingredienti con foglia e porre in frigorifero ben coperta per  
225g almeno 2 ore.  
50g Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere in forno  
150g 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 e creare una ganache.

600g 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  
70g 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.