CHOCOLATE FRUITS

Livello intermedio

TORTA MODERNA

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA	500g	Miscelare tutti gli ingredienti con foglia e porre in frigorifero ben coperta per almeno 2 ore.
burro 82% m.g. - morbido	225g	
uova	50g	Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere in forno statico 180-190°C fino a doratura.
farina di mandorle	150g	

INSERTO ALLA MANDORLA

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

GELATINA ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA	400g	Scaldare l'acqua, unire il LILLY NEUTRO e miscellare con una frusta.
LILLY NEUTRO	60g	
acqua - 45-50°C	60g	Per ultimo, incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA. Colare in stampi di silicone e congelare.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	650g
Panna fresca	350g
panna 35% m.g. - semi-montata	600g
acqua	70g
LILLY NEUTRO	70g

Scaldare leggeremente la prima parte di panna al microonde.
Sciogliere il RENO SINFONIA LATTE 38% a 45°C; incorporare la panna tiepida e creare una ganache.
Quando la ganache sarà a circa 38°C incorporare una piccola parte di panna che verrà semi-montata con acqua e LILLY NEUTRO e miscelare energicamente.
Terminare insererendo 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.