

# **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.

200a Colare in stampi di silicone e congelare.

### **GELATINA ALL'ARANCIA**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua - 45-50°C

#### **PRFPARAZIONE**

400g Scaldare l'acqua, unire il LILLY NEUTRO e miscellare con una frusta.

60g Per ultimo, incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA.

60q 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 leggeremente 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.

70a 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 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.