

CHOCOLATE FRUITS

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA

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

500g
225g
50g
150g

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

INSERTO ALLA MANDORLA

latte
acqua
LILLY NEUTRO
MOGADOR PREMIUM

100g
100g
45g
200g

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

GELATINA ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA
LILLY NEUTRO
acqua - 45-50°C

400g
60g
60g

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

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

Panna fresca

panna 35% m.g. - semi-montata

acqua

LILLY NEUTRO

650g

350g

600g

70g

70g

Scaldare leggermente 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 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.



Extraordinary
made simple.