# IRCA | IRCA Group | Ricetta



# **CUBE**

☐ Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

## **PAIN DE GENES**

#### INGREDIENTI

**MOGADOR PREMIUM** 

uova - temperatura ambiente

farina "debole"

**VIGOR BAKING** 

burro liquido

#### **PREPARAZIONE**

500g Scaldare la pasta di mandorle al microonde fino a 40 C , mettere in

500g planetaria e girare con frusta ed aggiungere gradualmente le uova a

90g temperatura ambiente.

Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la

farina e il baking precedentemente setacciati.

<sup>120g</sup> Aggiungere per ultimo il burro liquido.

Colare 1 cm di impasto in una teglia 30x40 con carta da forno Cuocere in forno ventilato a 180 C valvola aperta per 9-10 minuti.

Abbatere subito dopo la cottura fino a completo indurimento.

### **GEL LAMPONE**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

#### **PREPARAZIONE**

200g Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo

30g inserire il fruttidor.

Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in

congelatore

Una volta raffreddato tagliare in cubi da 2 cm.

# **CHANTILLY AL MASCARPONE**

#### INGREDIENTI

panna 500g

LILLY NEUTRO	
acqua	
JOYGELATO MASCARPONE	

100g	
100g	PREPARAZIONE

Mischiare la panna con joygelato mascarpone e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.

Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare . In uno stampo quadrato per inserto(SF105) colare una parte di chantilly al mascarpone e inserire al centro il cubo di gel al lampone, terminare con altra chantilly fino ad arrivare a 3/4 dello stampo. Congelare in abbattitore.

# **MOUSSE AL CIOCCOLATO RENO 58%**

INGREDIENTI RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% panna 35% m.g Tiepida panna 35% m.g. LILLY NEUTRO acqua	500g 300g 700g 60g 60g	PREPARAZIONE Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache . Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .
---	------------------------------------	---

# **Composizione finale**

Colare una parte di mousse al cioccolato fondente nello stampo quadrato (SF104)
Inserire l'inserto di chantilly al mascarpone e gelatina al lampone al centro dello stampo.
Coprire con altra mousse e terminare con il pain de genes e congelare.
Sformare dallo stampo la monoporzione e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 50°C.
Decorare con triangoli di cioccolato bianco e latte .