

CUBE

Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

PAIN DE GENES

MOGADOR PREMIUM	500g
uova - temperatura ambiente	500g
farina "debole"	90g
VIGOR BAKING	8g
burro liquido	120g

Scaldare la pasta di mandorle al microonde fino a 40 C , mettere in planetaria e girare con frusta ed aggiungere gradualmente le uova a temperatura ambiente.
Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la farina e il baking precedentemente setacciati.
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

FRUTTIDOR LAMPONE	200g
LILLY NEUTRO	30g
acqua	30g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CHANTILLY AL MASCARPONE

panna	500g
LILLY NEUTRO	100g
acqua	100g
JOYGELATO MASCARPONE	45 g

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%

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	500g
panna 35% m.g. - Tiepida	300g
panna 35% m.g.	700g
LILLY NEUTRO	60g
acqua	60g

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 .