



SHINE

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova
Cacao
zucchero

1000g
400g
150g
50g
100g

Inserire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare per qualche minuto. Stendere la pasta tra 2 fogli di carta da forno e portare allo spessore di 2-3 millimetri. Porre in frigorifero per raffreddare . Foderare gli stampi microforati monoporzionone di 8cm di diametro e cuocere a 170° gradi forno ventilato valvola aperta per i primi 4-5 minuti ,poi abbassare a 160° gradi per terminare la cottura.

CAKE AL CACAO

IRCA GENOISE CHOC
uova intere - temperatura ambiente
burro 82% m.g. - cremoso

500g
300g
200-250g

Montare in Planetaria tutti gli ingredienti. Stendere circa 1 cm d'impasto su un tappetino di silicone 60x40cm e cuocere in forno a piastra 210° gradi, 190° gradi in forno ventilato, per 6/7 minuti.

GEL TROPICAL

FRUTTIDOR TROPICAL

acqua tiepida
LILLY NEUTRO

400g
60g
60g

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO e per ultimo inserire il FRUTTIDOR TROPICAL frullato. .

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE CAMEL

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CAMEL

panna liquida

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NETRO

600g

300g

700g

70g

70g

Preparare una ganache sciogliendo il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL a 45°C e unendolo alla panna liquida tiepida. Semimontare la panna con acqua e LILLY NETRO ed aggiungerla poi alla ganache mescolando delicatamente senza smontare il composto. Colare in stampi semisfera di silicone (SF002) di 7 cm di diametro e congelare.

GLASSATURA

MIRROR NEUTRAL

500g

Scaldare il MIRROR NEUTRAL e 1 gr di colore marrone idrosolubile a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire uno stato generoso di TOFFEE D'OR nella frolla al cacao cotta in precedenza.

Successivamente inserire un disco di cake al cacao e terminare con il gel al tropical fino ad arrivare a bordo della frolla.

Porre in abbattitore per qualche minuto.

Sformare la semisfera di mousse al cioccolato e glassare con MIRROR NEUTRAL con aggiunta di colore marrone idrosolubile.

Appoggiare la semisfera sopra la tartelletta e decorare con una spirale di cioccolato temperato e foglia d'oro.



Extraordinary
made simple.