

SHINE

Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA	1000g
burro 82% m.g.	400g
uova	150g
Cacao	50g
zucchero	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 monoporzione 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	500g
uova intere - temperatura ambiente	300g
burro 82% m.g. - cremoso	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	400g
acqua tiepida	60g
LILLY NEUTRO	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 CARAMEL

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	600g
panna liquida	300g
panna 35% m.g.	700g
acqua	70g
LILLY NEUTRO	70g

Preparare una ganache sciogliendo il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL 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.