

SHINE

MONOPORZIONE MODERNA

FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

Cacao

zucchero

PREPARAZIONE

1000g Inserire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare per qualche minuto.

400a Stendere la pasta tra 2 fogli di carta da forno e portare allo spessore di

_{150g} 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

100g minuti ,poi abbassare a 160° gradi per terminare la cottura.

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - cremoso

PREPARAZIONE

500g Montare in Planetaria tutti gli ingredienti.

300g Stendere circa 1 cm d'impasto su un tappetino di silicone 60x40cm e

200-250g cuocere in forno a piastra 210° gradi, 190° gradi in forno ventilato, per 6/7 minuti.

GEL TROPICAL

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL acqua tiepida

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

400g Scaldare l'acqua al microonde, sciogliere il LILLY NEUTRO e per 60g ultimo inserire il FRUTTIDOR TROPICAL frullato...

60g

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE CARAMEL

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL 60	Og Preparare una ganache sciogliendo il RENO CONCERTO LACTEE
panna liquida 30	Og CARAMEL a 45°C e unendolo alla panna liquida tiepida.
panna 35% m.g. 70	Semimontare la panna con acqua è 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
acqua 7	Og Colare in etampi semisfera di cilicone (SE002) di 7 cm di diametro e
LILLY NEUTRO 7	ongelare.

Glassatura

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
MIRROR NEUTRAL	500g	
	and the second s	

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.