



BLACK FOREST

MONOPORZIONE

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA A BASE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGIE ROSSE

BROWNIE AL CIOCCOLATO

IRCA BROWNIES CHOC

acqua
burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

1000g

250g

300g

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere in forno a 190°C per 10 minuti.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - a 40°C

LILLY NEUTRO

acqua

500g

125g

125g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immersione.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 56% - fuso a 45°C

panna 35% m.g. - per la ganache

panna 35% m.g. - da montare

acqua

LILLY NEUTRO

600g

300g

500g

100g

100g

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO ad una consistenza morbida, mescolando delicatamente.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di brownie.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR EXTRADARK CHOCOLATE scaldato a 55°C e MIRROR EXTRAWHITE colorato con colore idrosolubile rosso, scaldato a 60°C.

Decorare la superficie della monoporzione con una CHOCOLATE CHERRY DOBLA e uno SPIRAL DARK DOBLA.



Extraordinary
made simple.