

BLACK FOREST MONOPORZIONE

MONOPORZIONE MODERNA A BASE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGIE ROSSE

BROWNIE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

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

PREPARAZIONE

1000g 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

300a 10 minuti.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - a 40°C LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

500g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e

125g frullare con un frullatore a immerisone.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% -	Preparare una

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% -	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
fuso a 45°C	600g Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO ad una
panna 35% m.g per la ganache	300g consistenza morbida, mescolando delicatamente.
panna 35% m.g da montare	500g
acqua	100g
LILLY NEUTRO	100a

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.