

BLACK FOREST MONOPORZIONE

chef Livello avanzato

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.
250g Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere in forno a 190°C per 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 frullare con un frullatore a immerisone.
125g Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

600g Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO ad una
300g consistenza morbida, mescolando delicatamente.

500g

100g

100g

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.