



# CHOCOLATE FRUITS

chef Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE, CON MANDORLA E ARANCIA

## FROLLA ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

### PREPARAZIONE

500g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e porre in frigorifero per almeno 2 ore.

225g Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere a 170-180°C.

150g

## GELIFICATO ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

latte - tiepido

acqua - tiepida

#### LILLY NEUTRO

MOGADOR PREMIUM - leggermente ammorbidente

in microonde

### PREPARAZIONE

100g Emulsionare acqua, latte, LILLY NEUTRO e MOGADOR PREMIUM.

100g Riempire lo stampo da inserto per metà e congelare.

45g

200g

## GELIFICATO ALL'ARANCIA

### INGREDIENTI

#### FRUTTIDOR ARANCIA

acqua

#### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

400g Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR ARANCIA.

60g Versare nello stampo già utilizzato per il gelificato alla mandorla e

60g congelare.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - fuso a 45°C

panna 35% m.g. - per la ganache

panna 35% m.g. - da montare

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

600g Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

350g Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO,

600g di consistenza morbida mescolando delicatamente.

70g

70g

### Composizione finale

---

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato alla mandorla e arancia congelato; chiudere con altra mousse e il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C, degli schizzi di colore rame idroalcolico e decorare con delle fette di CHOCOLATE ORANGE LID.