

CHOCOLATE FRUITS

Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE, CON MANDORLA E ARANCIA

FROLLA ALLA MANDORLA

TOP FROLLA	500g
burro 82% m.g.	225g
uova	50g
farina di mandorle	150g

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e porre in frigorifero per almeno 2 ore.
Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere a 170-180°C.

GELIFICATO ALLA MANDORLA

latte - tiepido	100g
acqua - tiepida	100g
LILLY NEUTRO	45g
MOGADOR PREMIUM - leggermente ammorbidito in microonde	200g

Emulsionare acqua, latte, LILLY NEUTRO e MOGADOR PREMIUM.
Riempire lo stampo da inserto per metà e congelare.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA	400g
acqua	60g
LILLY NEUTRO	60g

Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR ARANCIA.
Versare nello stampo già utilizzato per il gelificato alla mandorla e congelare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - fuso a 45°C	600g
panna 35% m.g. - per la ganache	350g
panna 35% m.g. - da montare	600g
acqua	70g
LILLY NEUTRO	70g

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

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.