



CHOCOLATE FRUITS

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE, CON MANDORLA E ARANCIA

FROLLA ALLA MANDORLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

500g

225g

50g

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

acqua - tiepida

LILLY NEUTRO

MOGADOR PREMIUM - leggermente ammorbidito in microonde

100g

100g

45g

200g

Emulsionare acqua, latte, LILLY NEUTRO e MOGADOR PREMIUM.

Riempire lo stampo da inserto per metà e congelare.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA

acqua

LILLY NEUTRO

400g

60g

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

panna 35% m.g. - per la ganache

panna 35% m.g. - da montare

acqua

LILLY NEUTRO

600g

350g

600g

70g

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.



Extraordinary
made simple.