

SACHER WHITE

☐ Livello intermedio

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO, RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA.

BISCOTTO SACHER BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE 1000g	Realizzare una ganache con il cioccolato ed il burro.
	In planetaria, montare con foglia tutti gli ingredienti a bassa velocità per
acqua - da montare con ALICE'S CAKE 400g	5 minuti.
farina di mandorle - da montare con ALICE'S CAKE 300g	Alla fine incorporare la ganache di cioccolato bianco. Stendere l'impasto su foglio di carta forno e cuocere a 180/190 C° per
burro 82% m.g per la ganache	15 minuti circa.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 200g	

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
	Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e
	frullare con un frullatore a immerisone.
LILLY NEUTRO 125g	Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - fuso a 45 C°	600g Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
panna 35% m.g per la ganche	300g Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO,
panna 35% m.g da montare	di consistenza morbida mescolando delicatamente.
acqua	70g
LILLY NEUTRO	70g

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 biscotto sacher bianco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare la monoporzione con una CHOCOLATE RASPBERRY DOBLA e della SCAGLIETTA WHITE.