

NASTRO

Pan di spagna al cacao

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

uova intere - tiepide

acqua

burro 82% m.g. - cremoso

PREPARAZIONE

500g Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 6-8 minuti.

300g Aggiungere il burro, ed incorporarlo delicatamente. Depositare la pasta

50g negli stampi ingrassati ed infarinati. Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti

100g

Gelatina alla ciliegia

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - frullato

Acqua calda

Lilly neutro

PREPARAZIONE

200g Scaldare in microonde l'acqua, scioglierci il LILLY NEUTRO con una

30g frusta e terminare con il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.

30g

Mousse al cioccolato 58%

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

58% - sciolto 45°C

panna 35% m.g. - tiepida

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua fredda

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi, aggiungere la prima

550g parte di panna intiepidita e creare una ganache.

300g Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la

ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e

miscelare senza smontare il composto.

60g 60g

Panna alla vaniglia

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
panna 35% m.g fredda	500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.
LILLY NEUTRO	50g
acqua fredda	50g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g

Composizione finale

Coppare un disco di pan di spagna al cacao e posizionarlo sul fondo nella cup DOBLA TEAR DROPE BAMBOO DARK, colare una parte di mousse al cioccolato ed abbattere per qualche minuto, poi colare la gelatina alla ciliegia rossa e terminare senza arrivare a bordo con altra mousse al cioccolato. Abbattere di nuovo .

Dressare con sac à poche e con bocchetta liscia la panna stabilizzata alla vaniglia. Decorare con CHERRY DOBLA e scaglie d'oro.

