

ÉCLAIR D'AUTUNNO

Livello avanzato

Creazione di Ciro Chummo con frolla al cacao, mousse al cioccolato al latte e composta di arancia, rifinita con Colorglaze color toffee, chantilly alla vaniglia e decorazioni Dobla.

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA	500g	Mescolare tutti gli ingredienti con la foglia.
uova intere	90g	
burro 82% m.g.	175g	
zucchero	60g	
Cacao 22-24	30g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

panna liquida	150g	Scaldare la panna liquida, versare sul cioccolato semi fuso e mixare bene.
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%	300g	
Panna semi-montata	350g	Nel frattempo semi montare la panna con LILLY NEUTRO idratato con l'acqua.
LILLY NEUTRO	60g	
acqua - Acqua	60g	Mescolare delicatamente la panna alla ganache.

COMPOSTA DI ARANCE

FRUTTIDOR ARANCIA	500g	Frullare FRUTTIDOR ARANCIA, aggiungere LILLY NEUTRO idratato con l'acqua tiepida e mescolare bene
LILLY NEUTRO	100g	
acqua	100g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CHANTILLY VANIGLIA

panna 35% m.g.	500g	Montare insieme tutti gli ingredienti.
latte	100g	
LILLY NEUTRO	100g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	3/4g	
bacche di vaniglia	1qb	

COMPOSIZIONE FINALE

- Colare la mousse al cioccolato (15 gr) e raffreddare. Inserire l'inserto di composta di arance.
- Chiudere lo stampo colando nuovamente la mousse al cioccolato. Raffreddare bene prima di glassare con COLORGLAZE COLOR TOFFEE. Adagiare sulla frolla al cacao e decorare con la chantilly vaniglia e decorazioni Dobla.

Composizione:

- Frolla al cacao
- Mousse al cioccolato al latte
- Composta di arance
- Glassa COLORGLAZE COLOR TOFFEE (gialla 850g; rossa 50g; verde 100g)
- Chantilly vaniglia
- Decorazioni Dobla