



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 Dobra.

FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA

uova intere
burro 82% m.g.
zucchero
Cacao 22-24

500g	Mescolare tutti gli ingredienti con la foglia.
90g	
175g	
60g	
30g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

panna liquida
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%
Panna semi-montata
LILLY NEUTRO
acqua - Acqua

150g	Scaldare la panna liquida, versare sul cioccolato semi fuso e mixare bene.
300g	
350g	Nel frattempo semi montare la panna con LILLY NEUTRO idratato con l'acqua.
60g	
60g	Mescolare delicatamente la panna alla ganache.

COMPOSTA DI ARANCE

FRUTTIDOR ARANCIA
LILLY NEUTRO
acqua

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

CHANTILLY VANIGLIA

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

COMPOSIZIONE FINALE

- Colare la mousse al cioccolato (15 gr) e raffreddare. Inserire l'inserito 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 Dobra.

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 Dobra



Extraordinary
made simple.