



ÉCLAIR D'AUTUNNO

chef 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

INGREDIENTI

TOP FROLLO

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

PREPARAZIONE

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

COMPOSTA DI ARANCE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

500g Frullare FRUTTIDOR ARANCIA, aggiungere LILLY NEUTRO idratato con

100g l'acqua tiepida e mescolare bene

100g

CHANTILLY VANIGLIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

latte

LILLY NEUTRO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

bacche di vaniglia

PREPARAZIONE

500g Montare insieme tutti gli ingredienti.

100g

100g

3/4g

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 Doba.

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 Doba