



TRONCHETTO FORESTA NERA

🏠 Livello base

Tronchetto foresta nera

BISCUIT CACAO

IRCA GENOISE CHOC
UOVA INTERE
ZUCCHERO INVERTITO

500g
600g
50g

Mixare tutti gli ingredienti in una caraffa.
Colare in un tappetino di silicone con bordi e cuocere per 5-6 minuti a 220°C.

BAVARESE FONDENTE

LATTE
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%
PANNA
SCIROPPO DI GLUCOSIO
GELATINA ORO

175g
250g
330g
25g
10g

Bollire il latte con lo sciroppo di glucosio.
Versare sul cioccolato ed emulsionare bene.
Quando la ganache raggiunge i 35/36°C, alleggerire con la panna semi montata.

COMPOSTA DI AMARENE

FRUTTIDOR AMARENA
ACQUA
LILLY NEUTRO

200g
30g
30g

Mescolare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR AMARENA.
Mixare il tutto.

CHANTILLY VANIGLIA

Panna 35% M.G.	250g	Semi montare tutti gli ingredienti insieme.
LATTE INTERO	50g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	3/4g	
VANIGLIA	1	

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la chantilly sul fondo dello stampo (80g) e raffreddare.

Versare la composta di amarene (100g) e raffreddare nuovamente.

Togliere i due strati dallo stampo.

Dressare la bavarese (100g) adagiare l'inserito e chiudere con la bavarese (70g) prima e con il biscuit croccante.

Glassare con COLORGLAZE RED e decorare con decorazioni Doba.