



# TRONCHETTO FORESTA NERA

👤 Livello base

Tronchetto foresta nera

## BISCUIT CACAO

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC  
UOVA INTERE  
ZUCCHERO INVERTITO

### PREPARAZIONE

500g Mixare tutti gli ingredienti in una caraffa.  
600g Colare in un tappetino di silicone con bordi e cuocere per 5-6 minuti a 220°C.  
50g

## BAVARESE FONDENTE

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

175g Bollire il latte con lo sciroppo di glucosio.  
250g Versare sul cioccolato ed emulsionare bene.  
330g Quando la ganache raggiunge i 35/36°C, alleggerire con la panna semi montata.  
25g  
10g

## COMPOSTA DI AMARENE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA

ACQUA

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

200g Mescolare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR

30g AMARENA.

30g Mixare il tutto.

## CHANTILLY VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

Panna 35% M.G.

LATTE INTERO

LILLY NEUTRO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

VANIGLIA

### PREPARAZIONE

250g Semi montare tutti gli ingredienti insieme.

50g

50g

3/4g

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'inserto e chiudere con la bavarese (70g) prima e con il biscuit croccante.

Glassare con COLORGLAZE RED e decorare con decorazioni Dobra.