

TRONCHETTO FORESTA NERA

Livello base

Tronchetto foresta nera

BISCUIT CACAO

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

BAVARESE FONDENTE

LATTE	175g	Bollire il latte con lo sciroppo di glucosio.
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	250g	Versare sul cioccolato ed emulsionare bene.
PANNA	330g	Quando la ganache raggiunge i 35/36°C, alleggerire con la
SCIROPPO DI GLUCOSIO	25g	panna semi montata.
GELATINA ORO	10g	

COMPOSTA DI AMARENE

FRUTTIDOR AMARENA	200g	Mescolare LIILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere
ACQUA	30g	al FRUTTIDOR AMARENA.
LILLY NEUTRO	30g	Mixare il tutto.

CHANTILLY VANIGLIA

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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 Dobla.