



TRONCHETTO FORESTA NERA

chef 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.

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.