

CABOSSA

Livello base

Un piccolo scrigno ispirato al frutto del cacao, con una superficie scura e vellutata che custodisce un cuore morbido e sorprendente. Al taglio, il contrasto tra il gusto intenso del cacao e la freschezza del ripieno fruttato regala un'esperienza elegante e inaspettata.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

MOUSSE AL CARAMELLO

Reno Concerto Lactee Caramel	200g
Panna 1	65g
Acqua 1	65g
Panna 2	200g
Acqua 2	35g
Lilly Neutro	35g

Fondere il cioccolato a 45°C. Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa. Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO e acqua (2). Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma, in funzione della consistenza che si vuole ottenere.

FARCITURA AL MIRTILLO

Fruttidor Mirtillo	qb

Alla base dello stampo a forma di capobassa versare la mousse e poi, al centro, la composta di mirtillo.

COPERTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Burro di cacao	10g
Reno X cioccolato fondente 54,5%	qb

Fondere i due ingredienti a 45°C, spruzzare con pistola a spruzzo a 31°C sul prodotto a -20°C.

irca GROUP

Extraordinary made simple.