AUTUNNO MONOPORZIONE



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti
UOVA INTERE	g 1000	Stendere su teglie con carta da forno formando uno strato di circa 1 centimetro
		Cuocere a 180°C per circa 15 minuti

INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

 INGREDIENTI
 PREPARAZIONE

 PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL
 Q.B.
 Scaldare leggermente il prodotto con forno a microonde

Stendere uno strato sottile sul biscuit già cotto e raffreddato



CREMOSO AL CARAMELLO E CANNELLA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO g 14	Cuocere lo zucchero a secco fino ad ottenere un caramello biondo
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON g 10	Aggiungere la vaniglia, la cannella e fermare la cottura aggiungendo la panna bollente
CANNELLA IN POLVERE g 1	Cuocere 2 minuti, togliere dal fuoco e versare sul tuorlo d'uovo mixando con mixer ad immersione e
PANNA 35% M.G. g 45	realizzando una crema inglese.
TUORLO D'UOVO g 12	Aggiungere Lilly Neutro continuando a mixare
LILLY NEUTRO g 30	Versare in uno stampo a semisfera per la realizzazione dell'inserto della monoporzione e mettere a
	congelare

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CREMA INGLESE	g 300	Scaldare la crema inglese fino ad 80°C, aggiungere il cioccolato fuso e mixare con mixer ad
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 460	immersione.
LILLY NEUTRO	g 15	Aggiungere la panna semi montata con il Lilly in due volte.
PANNA 35% M.G.	g 450	

GLASSATURA AL TOFFEE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR TOFFEE	Q.B.	Scaldare a 50-55°C



COMPOSIZIONE FINALE

- -Ricavare, da ogni foglio di biscuit con inserto croccante, dei dischetti con diametro giusto per l'inserimento sul fondo dello stampo monoporzione in silicone a semisfera
- -Riempire per metà gli stampi in silicone a semisfera per monoporzione con la mousse al cioccolato al latte
- -Mettere nel centro l'inserto di cremoso al caramello e cannella
- -Far aderire un dischetto di croccante al caramello salato e chiudere con un disco di biscuit al cioccolato
- -Mettere in abbattitore fino a completo indurimento
- -Sformare dagli stampi e glassare con Mirror Toffee precedentemente scaldato a 50-55°C
- -Decorare la superficie con Meaple Leaf (77078) e Acon (77080) di Dobla ed i bordi con granella di nocciola tostata macinata molto finemente



RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

