

CAPPUCCINO E MASCARPONE

MONOPORZIONE AL CAPPUCCINO E MASCARPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti.
UOVA INTERE	g 1000	Stendere sulle teglie con carta da forno formando uno strato e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

SCIROPPO AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIUNE
ACQUA	g 200	Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente aggiungere Joycaffè
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200	Grangusto.
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 20	

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC	Q.B.	Ammorbidire il Pralin Delicrisp nel microonde e stenderne uno strato sottile sul Biscuit e mettere in
		frigorifero.



CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 230	Miscelare Tuorlo e zucchero, a parte portare a ebollizione la panna, il latte e Joycaffè Grangusto.
PANNA 35% M.G.	g 230	Versare la miscela calda sopra il composto dei tuorli e zucchero, mescolando.
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 15	uocere tutto insieme fino a pastorizzare a 82-84ºC formando così una crema inglese.
LILLY NEUTRO	g 25	Aggiungere il Lilly neutro premiscelato con l'acqua.
ACQUA	g 25	Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.
TUORLO D'UOVO	g 120	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 75	
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 330	

GANACHE MONTATA AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 250	Scaldare la panna e aggiungere Joycaffè Grangusto, unire Lilly premiscelato con l'acqua
LILLY NEUTRO	g 30	e miscelare bene.
ACQUA	g 30	Versare la panna calda sui due cioccolati precedentemente sciolti emulsionando con il mixer ad
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 10	immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 50	Aggiungere il mascarpone, miscelare e lasciare raffreddare per almeno 3 ore in frigo per poterlo poi
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 40	montare in planetaria.
MASCARPONE	g 160	



MOUSSE AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Mettere tutto insieme nella planetaria con frusta e portare a una consistenza semi-montata.
LILLY NEUTRO	g 200	Modella e congela in abbattitore.
ACQUA	g 200	
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 25	

GLASSA A SPECCHIO BIANCA

 INGREDIENTI
 PREPARAZIONE

 MIRROR CIOCCOLATO BIANCO
 Q.B.
 Scaldare MIRROR CIOCCOLATO BIANCO a 45-50°C e glassare i dolci.

COMPOSIZIONE FINALE

- -Rlempire fino a metà degli stampi di silicone per inserto con il Cremoso al caffè, terminare il riempimento con la ganache e congelare in abbattitore.
- -Coppare dei dischetti di Biscuit e Pralin Delicrisp della dimensione del fondo dello stampo di silicone e tenere da parte.
- -Dressare la mousse al caffè riempiendo 3/4 dello stampo in silicone ed inserire nel centro il nucleo di cremoso e ganache precedentemente congelato.
- -Chiudere con un dischetto di Biscuit, bagnare con la bagna al caffè e congelare in abbattitore.
- -Sformare, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO e decorare con un chicco di caffè, oro in fogli e decoro DOBLA Rose dark/white.
- N.B. E' possibile poggiare la monoporzione su un dischetto di pasta frolla come da foto.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE



