

CHOCOCARAMEL MOUSSE

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







ROLLÈ BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi
MIELE	g 100	cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.
ACQUA	g 300	
PANNA 35% M.G.	g 1000	

MOUSSE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.
ACQUA	g 200	Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.
LILLY NEUTRO	g 200	
PASTA ZABAIONE	g 60	



INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°	g 300	Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due fogli di carta da forno.
		Porre in frigorifero per 1 ora.
		Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciao di dimensione inferiore allo stampo della torta.
		Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

g 200

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°C

MACARONS AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 250	Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino a ottenere una massa ben
ZUCCHERO A VELO	g 100	areata.
CACAO IN POLVERE	g 25	A parte miscelare le polveri.
ALBUME	g 120	Con spatola unire le due masse in due-tre riprese, senza smontare l'impasto.
ZUCCHERO	g 25	Usando una sac à poche munita di bocchetta liscia, dressare dei bottoni di impasto di 2-3 cm di
		diametro su teglie foderate di carta forno.
		Picchiettare le teglie in modo da regolarizzare la superficie dei macaron.
		Attendere 5 minuti, o finché la superficie del macaron non risulti più appiccicosa, e infornare a
		145°C per 12 minuti circa.



COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo di silicone per torte a metà con la mousse al cioccolato.

Inserire un disco di inserto croccante e uno di rollè.

Abbattere brevemente e versare la mousse allo zabaione.

Inserire un disco di inserto croccante e chiudere il dolce con un disco di rollè.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CARAMEL.

Decorare con i gusci di macaron.

