ÉCLAIR D'AUTUNNO

CREAZIONE DI CIRO CHUMMO CON FROLLA AL CACAO, MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E COMPOSTA DI ARANCIA, RIFINITA CON COLORGLAZE COLOR TOFFEE, CHANTILLY ALLA VANIGLIA E DECORAZIO DOBLA.

FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
UOVA INTERE	g 90
BURRO 82% M.G.	g 175
ZUCCHERO	g 60
CACAO 22-24	g 30

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con la foglia.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA LIQUIDA	g 150
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%	g 300
PANNA SEMI-MONTATA	g 350
LILLY NEUTRO	g 60
ACQUA - ACQUA	g 60

PREPARAZIONE

Scaldare la panna liquida, versare sul cioccolato semi fuso e mixare bene.

Nel frattempo semi montare la panna con LILLY NEUTRO idratato con l'acqua.

Mescolare delicatamente la panna alla ganache.

COMPOSTA DI ARANCE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Frullare FRUTTIDOR ARANCIA, aggiungere LILLY NEUTRO idratato con l'acqua tiepida e mescolare bene

CHANTILLY VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 3/4
BACCHE DI VANIGLIA	Q.B. 1

PREPARAZIONE

Montare insieme tutti gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

- Colare la mousse al cioccolato (15 gr) e raffreddare. Inserire l'inserto di composta di arance.
- Chiudere lo stampo colando nuovamente la mousse al cioccolato. Raffreddare bene prima di glassare con COLORGLAZE COLOR TOFFEE. Adagiare sulla frolla al cacao e decorare con la chantilly vaniglia e decorazioni Dobla.

Composizione:

- Frolla al cacao
- Mousse al cioccolato al latte
- Composta di arance
- Glassa COLORGLAZE COLOR TOFFEE (gialla 850g; rossa 50g; verde 100g)
- Chantilly vaniglia
- Decorazioni Dobla