



BISCUIT AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCUIMIX	g 330	Montare in planetaria il Biscuimix, l'acqua e le uova intere per 10 minuti . Stendere su una teglia
ACQUA	g 200	60x40 , cospargere il biscuit con i Caramel Cubes prima di infornare. Cuocere in forno ventilato a
UOVA INTERE	g 185	200° per 8 minuti circa.
CARAMEL CUBES		

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 300	Miscelare bene i due ingredienti con la frusta.
JOYTOPPING CAFFE'	g 150	

GELIFICATO AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO	g 60	Sciogliere lo zucchero e il Lilly Neutro nel caffè caldo aiutandosi con una frusta.
LILLY NEUTRO	g 60	Versare quindi all' interno dello stampo da inserto in silicone fino a metà della capienza ed abbattere
		in negativo.



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 200	Fondere il cioccolato a 45°.
PANNA 35% M.G.	g 50	Scaldare la panna(1) e l'acqua (1) a 25°, aggiungere al cioccolato e mixare con un frullatore a
ACQUA	g 110	immersione. Semi montare la panna (2) con il Lilly Neutro e l'acqua (2).
PANNA 35% M.G.	g 200	Aggiungere alla ganache (a 30°) delicatamente con una spatola in gomma.
LILLY NEUTRO g	g 30	Versare quindi la mousse nello stampo da inserto , sopra il gelificato al caffè fino a riempire lo
ACQUA	g 30	stampo.
		Abbattere in negativo.

MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G. g 1	Scaldare la panna (1), aggiungere il Lilly Neutro e mescolare bene con una frusta.
MASCARPONE g 2	Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare fino ad uniformare il composto.
PANNA 35% M.G.	Semi montare la panna (2) e mescolare al composto iniziale delicatamente con l'aiuto di una spatola
LILLY NEUTRO g 2	in gomma.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo in silicone a sfera con la mousse al mascarpone fino alla metà, posizionare al centro l'inserto stratificato dal gelificato al caffè e dalla mousse fondente.

Abbattere dunque in negativo per qualche minuto.

Continuare a dressare la mousse al mascarpone fino al riempimento dello stampo lasciando 5 mm per il biscuit bagnato al caffè.

Abbattere la monoporzione in negativo e glassare su una griglia con Mirror Caramel .

Decorare con Moustache Assortment, 72119 di Dobla.





RICETTA CREATA PER TE DA **CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF

