

# ENTREMETS AL GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

# TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **BISCUIT**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200	Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.
MIELE	g 100	

#### **MOUSSE AL GIANDUIA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare panna, acqua o latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.
LILLY NEUTRO	g 200	Incorporare per ultimo la NOCCIOLATA mescolando delicatamente.
ACQUA - O LATTE	g 200	
NOCCIOLATA	g 150	

## **CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare in planetaria con frusta la panna, acqua o latte e LILLY NEUTRO.
ACQUA - O LATTE	g 200	Incorporare per ultimo il CHOCOCREAM BIANCO mescolando delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 200	
CHOCOCREAM BIANCO	g 120-150	



GLASSATURA	
INGREDIENTI	
MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.
DECORAZIONE	
INGREDIENTI	

Q.B.

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire uno strato di rollè.

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - PANI

Colare la crema al gianduia nello stampo.

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

Continuare con un altro strato di rollè e terminare con la crema al cioccolato bianco.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Sformare la torta dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare lateralmente con CODETTA DI CIOCCOLATO BIANCO ed in superficie con riccioli realizzati con RENO CONCERTO BIANCO PANI 31/33 e filetti di cioccolato fondente.

