

# **BICCHIERINI TROIS CHOCOLATS**

# **DOLCI AL BICCHIERE**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
ACQUA	g 300	
PANNA	g 1000	

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - SCIOLTO A 45°C	g 600	Fondere a 45°C il cioccolato al latte ed aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad
PANNA 35% M.G.	g 300	ottenere una ganache morbida ed omogenea.
PANNA 35% M.G SEMI-MONTATA	g 700	Quando la ganache è intorno ai 38°C, incorporare la panna, stabilizzata e semi-montata insieme
ACQUA	g 80	all'acqua ed il LILLY NEUTRO, e miscelare delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 80	Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la
		panna ed aggiungerla in due riprese.



## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 25,5% - SCIOLTO A 45°C	g 600	Fondere a 45°C il cioccolato bianco ed aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad
PANNA 35% M.G.	g 300	ottenere una ganache morbida ed omogenea.
PANNA 35% M.G.	g 700	Quando la ganache è intorno ai 38°C, incorporare la panna, stabilizzata appena montata
ACQUA	g 100	insieme all'acqua ed il LILLY NEUTRO, e miscelare delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 100	Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la
		panna ed aggiungerla in due riprese.
GLASSATURA		
INGREDIENTI		
MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.	
DECORAZIONE		
INGREDIENTI		
CRUNCHY BEADS DARK	Q.B.	
RIPIENO CROCCANTE		
INGREDIENTI		
PRALIN DELICRISP BLANC	Q.B.	



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Colare sul fondo dei bicchierini del PRALIN DELICRISP BLANC precedentemente scaldato con forno a microonde, formando uno strato di 2-3 millimetri.

Con un sac a poche munito di bocchetta tonda riempire il bicchierino in parti uguali con le tre mousse partendo da quella fondente poi quella al latte ed infine quella al cioccolato bianco.

Decorare la superficie con MIRROR CIOCCOLATO e CRUNCHY BEADS DARK.

