

# **TRILOGY**

## MONOPORZIONE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **BISCUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 1000	Montare tutti gli ingredienti per 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 breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
		Questa dose è sufficiente a realizzare 4 fogli di biscuit.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.
PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO	g 200

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.
PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200



### **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO**

 INGREDIENTI
 PREPARAZIONE

 PANNA 35% M.G.
 g 1000

 ACQUA - O LATTE
 g 300

 LILLY CIOCCOLATO BIANCO
 g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

9 300

9 200

#### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS MIX Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio 60x40 mettere sul fondo un foglio di biscuit, stendere la mousse al cioccolato bianco e sovrapporre un altro biscuit.

Mettere in abbattitore per 10-15 minuti circa.

Stendere la mousse al cioccolato fondente e chiudere con un altro foglio di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare e tagliare dei rettangoli da 8x4cm, girarli sul fianco e con bocchetta Saint Honoré piccola dressare la mousse al cioccolato al latte.

Decorare con CRUNCHY BEADS MIX.

