

SHINE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Inserire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare per qualche minuto. Stendere la pasta tra 2 fogli
BURRO 82% M.G.	g 400	di carta da forno e portare allo spessore di 2-3 millimetri. Porre in frigorifero per raffreddare .
UOVA	g 150	Foderare gli stampi microforati monoporzione di 8cm di diametro e cuocere a 170° gradi forno
CACAO	g 50	ventilato valvola aperta per i primi 4-5 minuti ,poi abbassare a 160° gradi per terminare la cottura.
ZUCCHERO	g 100	

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 500	Montare in Planetaria tutti gli ingredienti.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Stendere circa 1 cm d'impasto su un tappetino di silicone 60x40cm e cuocere in forno a piastra 210°
BURRO 82% M.G CREMOSO	g 200-250	gradi, 190° gradi in forno ventilato, per 6/7 minuti.

GEL TROPICAL

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR TROPICAL	g 400	Scaldare l'acqua al microonde, sciogliere il LILLY NEUTRO e per ultimo inserire il FRUTTIDOR
ACQUA TIEPIDA	g 60	TROPICAL frullato
LILLY NEUTRO	g 60	



MOUSSE CIOCCOLATO LATTE CARAMEL

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 600	Preparare una ganache sciogliendo il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 45°C e unendolo
PANNA LIQUIDA	g 300	alla panna liquida tiepida.
PANNA 35% M.G.	g 700	Semimontare la panna con acqua e LILLY NETRO ed aggiungerla poi alla ganache mescolando
ACQUA	g 70	delicatamente senza smontare il composto.
LILLY NEUTRO	g 70	Colare in stampi semisfera di silicone (SF002) di 7 cm di diametro e congelare.

GLASSATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR NEUTRAL	g 500	
		Scaldare il MIRROR NEUTRAL e 1 gr di colore marrone idrosolubile a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire uno stato generoso di TOFFEE D'OR nella frolla al cacao cotta in precedenza.

Successivamente inserire un disco di cake al cacao e terminare con il gel al tropical fino ad arrivare a bordo della frolla.

Porre in abbattitore per qualche minuto.

Sformare la semisfera di mousse al cioccolato e glassare con MIRROR NEUTRAL con aggiunta di colore marrone idrosolubile.

Appoggiare la semisfera sopra la tartelletta e decorare con una spirale di cioccolato temperato e foglia d'oro.





RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani**

PASTRY CHEF

