

LESS IS MORE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA CHOC	g 500	Montare gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.
UOVA	g 600	Stendere uniformemente su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.
PRALIN DELICRISP NOIR - Q.B.		Quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
		Una volta raffreddato, spalmare il bisquit con PRALIN DELICRISP DARK.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G PER LA GANACHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando
PANNA 35% M.G DA MONTARE	g 700	delicatamente.
ACQUA	g 50	
LILLY NEUTRO	g 50	

COVERING AND DRESSING

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 50-55 C°	Q.b.
НАРРУКАО	Q.b



COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire uno strato di bisquit, chiudere con altra mousse e un altro strato di bisquit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, glassare con MIRROR CIOCCOLATO e spolverare con HAPPYCAO.

Decorare la superficie della monoporzione con MINI PEARLS GOLD e SPEAR DARK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

