

# RING AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

## MONOPORZIONE BROWNIE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### **AMERICAN BROWNIE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 500	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3-4 minuti.
UOVA INTERE	g 112	Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.
ACQUA	g 60	Lasciare raffreddare completamente.
BURRO 82% M.G FUSO	g 200	

#### STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC	Q.B.	Fondere il PRALIN DELICRISP CLASSIC a bassa temperatura per renderlo più spatolabile.

#### CREMOSO ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 100	Riscaldare il latte, la panna e lo zucchero.
PANNA 35% M.G.	g 350	Aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM, LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250	Lasciar cristallizzare in frigorifero.
LILLY NEUTRO	g 20	
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 350	



#### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 125	Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.
PANNA 35% M.G (1)	g 125	Portare a ebollizione il latte e la panna (1) e versare 1/3 direttamente sul composto di zucchero
TUORLO D'UOVO	g 50	e tuorli e miscelare.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25	Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C, mescolando continuamente con una spatola,
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 375	formando così una crema inglese.
PANNA 35% M.G (2) SEMI-MONTATA	g 450	Togliere dal fuoco e passate col mixer a immersione.
		Versare la crema inglese (raffreddata a 45°C) sul cioccolato SINFONIA FONDENTE 68%
		precedentemente sciolto ed emulsionare con il mixer.
		Attendere che la miscela sia ad una temperatura non superiore ai 30°C ed aggiungere la panna (2)
		semi montata in 2 o 3 volte fino a completa integrazione.

### **COPERTURA LUCIDA AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.	Riscaldare MIRROR CIOCCOLATO a 45°C.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Stampare dei dischi di brownie, spatolarne la superficie con lo strato croccante di PRALIN DELICRISP CLASSIC e posizionarli sul fondo dei rings.

Riempire con uno strato di cremoso alle nocciole e uno di mousse al cioccolato fondente.

Lisciare la superficie e congelare.

Glassare la superficie con la copertura lucida al cioccolato e decorare con SPIRAL DARK e HAZELNUT SHELL DOBLA.





## RICETTA CREATA PER TE DA **Oriol Portabella**

PASTICCIERE

