



## BLACK FOREST MIGNON

### MIGNON AL TRANCIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FONDO BROWNIE

##### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 1.000

g 250

g 250-300

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

Stendere la pasta in una placca 60 X 40 h 1 e cuocere in forno a piastra 190°C , 175°C forno ventilato, per 12/15 minuti.

#### GELIFICATO ALLA CILIEGIA ROSSA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 500

g 100

g 100

##### PREPARAZIONE

Sciogliere in acqua calda il LILLY NEUTRO.

Aggiungere il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato e realizzare con l'ausilio di un quadro da biscuit un sottile strato di gelificato.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

PANNA 35% M.G.

PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

ACQUA

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

g 600 Fondere a 50°C il cioccolato RENO CONCERTO 58% , aggiungere poi la panna liquida tiepida  
g 300 miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

g 700 Incorporare delicatamente la panna semi-montata con il LILLY NEUTRO e l'acqua.

g 70 Quando la ganache è a 40°C incorporare la prima parte di panna e miscelare.

g 70 Terminare colando la massa al cioccolato all'interno della panna e miscelare delicatamente,  
senza smontare il composto.

## CROCCANTE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

Q.B.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

In un quadro o rettangolo d'acciaio h 4/4,5 cm posizionare sul fondo il brownie spalmato con sottile strato di PRALIN DELICRISP NOIR.

Colare uno strato di mousse al cioccolato.

Porre al centro un foglio di gelificato, continuare con un altro strato di mousse un altro di gelificato ed in fine il terminare con la mousse rimanendo circa 1-2 mm più in basso dello stampo.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Ricoprire la superficie del dolce ancora nello stampo con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 40-45°C.

Lisciare per bene la superficie e porre in congelatore per qualche minuto.

Sformare e porzionare in cubi 3,5 X 3,5 cm h 4/4,5 cm.