BLACK FOREST MONOPORZIONE

MONOPORZIONE MODERNA A BASE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGIE ROSSE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 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 l'impasto su di una teglia e cuocere in forno a 190°C per 10 minuti.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - A 40°C	g 500
LILLY NEUTRO	g 125
ACQUA	g 125

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 500
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO ad una consistenza morbida, mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di brownie.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR EXTRADARK CHOCOLATE scaldato a 55°C e MIRROR EXTRAWHITE colorato con colore idrosolubile rosso, scaldato a 60°C.

Decorare la superficie della monoporzione con una CHOCOLATE CHERRY DOBLA e uno SPIRAL DARK DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE