



CHOCOCARAMEL MOUSSE

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|--------|
| IRCA GENOISE | g 1000 |
| UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 1200 |
| MIELE | g 100 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|--------|
| LILLY CIOCCOLATO FONDENTE | g 200 |
| ACQUA | g 300 |
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

MOUSSE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

| | |
|----------------|--------|
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |
| ACQUA | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| PASTA ZABAIONE | g 60 |

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.
Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°

g 300

PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio di dimensione inferiore allo stampo della torta.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°C

g 200

MACARONS AL CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA

g 250

ZUCCHERO A VELO

g 100

CACAO IN POLVERE

g 25

ALBUME

g 120

ZUCCHERO

g 25

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino a ottenere una massa ben areata.

A parte miscelare le polveri.

Con spatola unire le due masse in due-tre riprese, senza smontare l'impasto.

Usando una sac à poche munita di bocchetta liscia, dressare dei bottoni di impasto di 2-3 cm di diametro su teglie foderate di carta forno.

Picchiettare le teglie in modo da regolarizzare la superficie dei macaron.

Attendere 5 minuti, o finché la superficie del macaron non risulti più appiccicosa, e infornare a 145°C per 12 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo di silicone per torte a metà con la mousse al cioccolato.

Inserire un disco di inserto croccante e uno di rollè.

Abbatere brevemente e versare la mousse allo zabaione.

Inserire un disco di inserto croccante e chiudere il dolce con un disco di rollè.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CARAMEL.

Decorare con i gusci di macaron.