



BISCUIT AL CARAMELLO

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 330
ACQUA	g 200
UOVA INTERE	g 185
CARAMEL CUBES	

PREPARAZIONE

Montare in planetaria il Biscuimix, l'acqua e le uova intere per 10 minuti . Stendere su una teglia 60x40 , cospargere il biscuit con i Caramel Cubes prima di infornare. Cuocere in forno ventilato a 200° per 8 minuti circa.

BAGNA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ACQUA	g 300
JOYTOPPING CAFFÈ	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare bene i due ingredienti con la frusta.

GELIFICATO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 60
LILLY NEUTRO	g 60

PREPARAZIONE

Sciogliere lo zucchero e il Lilly Neutro nel caffè caldo aiutandosi con una frusta.
Versare quindi all' interno dello stampo da inserto in silicone fino a metà della capienza ed abbattere in negativo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

g 200

PANNA 35% M.G.

g 50

ACQUA

g 110

PANNA 35% M.G.

g 200

LILLY NEUTRO

g 30

ACQUA

g 30

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°.

Scaldare la panna(1) e l'acqua (1) a 25°,aggiungere al cioccolato e mixare con un frullatore a immersione. Semi montare la panna (2) con il Lilly Neutro e l'acqua (2).

Aggiungere alla ganache (a 30°) delicatamente con una spatola in gomma.

Versare quindi la mousse nello stampo da inserto , sopra il gelificato al caffè fino a riempire lo stampo.

Abbatere in negativo.

MOUSSE AL MASCARPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 100

MASCARPONE

g 250

PANNA 35% M.G.

g 200

LILLY NEUTRO

g 20

PREPARAZIONE

Scaldare la panna (1), aggiungere il Lilly Neutro e mescolare bene con una frusta.

Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare fino ad uniformare il composto.

Semi montare la panna (2) e mescolare al composto iniziale delicatamente con l'aiuto di una spatola in gomma.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo in silicone a sfera con la mousse al mascarpone fino alla metà, posizionare al centro l'inserto stratificato dal gelificato al caffè e dalla mousse fondente.

Abbatere dunque in negativo per qualche minuto.

Continuare a dressare la mousse al mascarpone fino al riempimento dello stampo lasciando 5 mm per il biscuit bagnato al caffè.

Abbatere la monoporzione in negativo e glassare su una griglia con Mirror Caramel .

Decorare con Moustache Assortment, 72119 di Dobra.

RICETTA CREATA PER TE DA **CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF