



MUMMY CHE DOLCE!

FROLLA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
UOVA INTERE	g 90
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 175
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60
CACAO IN POLVERE	g 30

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.
- Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle basi adatte alle vostre monoporzioni, e che siano almeno 1cm più lungo e più largo, e cuocere a 165C° per 12-15min.

MOUSSE CREMOSA AL MINUETTO MADAGASCAR 72%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 150
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

PREPARAZIONE

- Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- A parte reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.
- Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.
- Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.
- Riempire gli stampi per inserti ed abbattere.

BAVARESE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

- Fondere il cioccolato.

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 450
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25
PANNA 35% M.G. - 2	g 450
LILLY NEUTRO	g 65

- Preparare la crema inglese: mescolare tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere portando il composto tra gli 82-84°C
- Aggiungere il cioccolato e mixare con il mixer ad immersione e far raffreddare a una temperatura di circa 35°C
- Montare la panna (2) (con eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)
- Aggiungere la panna ben montata alla crema inglese al cioccolato, si consiglia di aggiungerla in tre riprese, miscelando delicatamente.

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 125
JOYPASTE CAFFÈ	g 8
LILLY NEUTRO	g 35
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 280
PANNA 35% M.G.	g 250

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFÈ, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
- Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
- Sempre emulsionando aggiungere la panna.
- Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

MISCELA PER EFFETTO VELLUTO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 200
BURRO DI CACAO	g 200

PREPARAZIONE

- Sciogliere i due elementi e miscelarli.
- Usarli nella spazzatrice.

COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire lo stampo in silicone (stampo consigliato PX4353S) sino a 3/4 con la Bavarese alla Vaniglia.
- Inserire l'insero ancora congelato e rasare. Poi abbattere.
- Togliere e spruzzare con effetto velluto color marrone/cioccolato.
- Spostare sul fondo di frolla al cioccolato.
- Montare la Namelaka al Caffé e decorare con ciuffi le monoporzioni.
- Decora con le decorazioni di cioccolato Dobra: cod.77511 Mummy e cod.78810 spooky.