

# **ENTREMETS AL CIOCCOLATO**

## TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **BISCUIT**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200	Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.
MIELE	g 100	

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla
LATTE 3.5% M.G.	g 250	consistenza desiderata.
LILLY NEUTRO	g 200	Aggiungere poi IRCA CHOC e miscelare delicatamente.
IRCA CHOC	g 100-120	

## GLASSATURA

## INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - FUSO A 45-50°C

Q.B.



## INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

## **COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo di acciaio inserire il primo foglio di biscuit e colare una prima parte di mousse al cioccolato.

Inserire un'altro foglio di biscuit e terminare con altra mousse al cioccolato.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Togliere dagli stampi e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare il bordo inferiore della torta con CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.

Decorare in superficie con filetti di cioccolato fondente, ribes rossi o lamponi ed alcune foglioline di menta.

