TRANCI CIOCCOLATO E PISTACCHIO

ENTREMET MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISQUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 400
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 480
AVOLETTA	g 160

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 10 minuti.

Stendere la pasta montata su di una teglia coperta con carta da forno.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti.

Lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

CREMA CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 500
PRALIN DELICRISP BLANC - SCALDATO A 40°C	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare insieme le creme fino ad ottenere una consistenza omogenea.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO - SCALDATO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 600
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e CHOCOCREAM per preparare una ganache.

A parte montare in planetaria con frusta panna, acqua e LILLY, fino ad ottenere una consistenza morbida.

Incorporare la panna stabilizzata alla ganache per ottenere una mousse.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO	g 200
ACQUA - O LATTE	g 300
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a raggiungere una consistenza spumosa.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR PISTACCHIO - SCALDATO A 45°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre sul fondo di uno stampo di acciaio rettangolare il bisquit alla mandorla spalmato di crema croccante al pistacchio.

Depositare uno strato di mousse al pistacchio, di circa un centimetro, lisciarla e farla rassodare in abbattitore.

Una volta che la mousse al pistacchio sarà soda, procedere con la mousse al cioccolato fino a riempire interamente lo stampo.

Porre l'entremet in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare l'entremet, porzionarla della misura desiderata e glassare con MIRROR PISTACCHIO.