



RE CIOCCOLATO

PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

TUORLI D'UOVO

UOVA INTERE

TOP FROLLA

CACAO IN POLVERE

g 500

g 60

g 100

g 1000

g 130

PREPARAZIONE

In planetaria miscelare con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza morbida

ideale per essere utilizzata con sac à poche.

Riempire uno stampo di silicone a forma di "savarin" con la frolla e livellare il bordo con una spatola per rimuovere eventuale eccesso.

Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

CREMOSO ECUADOR 70%

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

TUORLI D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LILLY NEUTRO

g 1000

g 250

g 200

g 900

g 150

g 120

PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte.

A parte miscelare tuorlo e zucchero ed unire al latte.

Continuare la cottura, sempre mescolando, fino al raggiungimento di 84°C.

Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore ad immersione.

Aggiungere LILLY NEUTRO e il burro morbido sempre emulsionando.

Colare negli appositi stampi a forma di "savarin" ed abbattere.

FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ

Q.B.

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE - 50-55°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Unire la frolla con il cremoso utilizzando una punta di BLITZ.

Decorare con spray fondente scuro effetto velluto e una goccia di MIRROR EXTRA DARK nella conca del cremoso.

Terminare con SPOTS ORIGINAL DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.