

RE CIOCCOLATO

PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 500	In planetaria miscelare con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza morbida
TUORLI D'UOVO	g 60	ideale per essere utilizzata con sac à poche.
UOVA INTERE	g 100	Riempire uno stampo di silicone a forma di "savarin" con la frolla e livellare il bordo con una
TOP FROLLA	g 1000	spatola per rimuovere eventuale eccesso.
CACAO IN POLVERE	g 130	Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

CREMOSO ECUADOR 70%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 1000	Portare a bollore il latte.
TUORLI D'UOVO	g 250	A parte miscelare tuorlo e zucchero ed unire al latte.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200	Continuare la cottura, sempre mescolando, fino al raggiungimento di 84°C.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 900	Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore ad
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 150	immersione.
LILLY NEUTRO	g 120	Aggiungere LILLY NEUTRO e il burro morbido sempre emulsionando.
		Colare negli appositi stampi a forma di "savarin" ed abbattere.



FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

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.

