BELLE HELENE

MONOPORZIONE AL PIATTO ALLE PERE E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRUMBLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 190

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto non omogeneo, “sbriciolato”.

Porre su una teglia con carta forno.

Cuocere a 160°C per 8-10 minuti circa.

Dopo cotto e raffreddato, sbriciolarlo e conservarlo in luogo asciutto.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media alta velocità.

Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valcola chiusa.

Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 100
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per pochi minuti, fino a consistenza morbida.

Riempire lo stampo in silicone per 3/4, porre al centro una mezza sfera di FRUTTIDOR PERA congelato, chiudere con altra mousse e un disco di rollé.

Congelare completamente.

INSERTO ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
COLORANTE IDROSOLUBILE VERDE	Q.B.

DECORAZIONE AL PIATTO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Togliere le mousse a forma di pera dallo stampo.

Decorare e glassare con MIRROR NEUTRO, leggermente colorato di verde scaldato a 50°C circa.

Presentare in piatto piano, con al centro la pera, il crumble di cioccolato, decorare con JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM e sponge verde.