



## CHOCOLATE FRUITS

### TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA ALLE MANDORLE

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA  
FARINA DI MANDORLE

##### PREPARAZIONE

g 500 Miscelare tutti gli ingredienti con foglia e porre in frigorifero ben coperta per almeno 2 ore.  
g 225 Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere in forno statico 180-190°C fino a  
g 50 doratura.  
g 150

#### INSERTO ALLA MANDORLA

##### INGREDIENTI

LATTE  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
MOGADOR PREMIUM

##### PREPARAZIONE

g 100 Portare a bollore latte e acqua ed aggiungere LILLY NEUTRO.  
g 100 Aggiungere MOGADOR PREMIUM precedentemente scaldato a microonde (per ammorbidirlo) e  
g 45 frullare con frullatore ad immersione.  
g 200 Colare in stampi di silicone e congelare.

## GELATINA ALL'ARANCIA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

g 400

LILLY NEUTRO

g 60

ACQUA - 45-50°C

g 60

### PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.

Per ultimo, incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA.

Colare in stampi di silicone e congelare.

## MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

g 650

PANNA FRESCA

g 350

PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 600

ACQUA

g 70

LILLY NEUTRO

g 70

### PREPARAZIONE

Scaldare leggermente la prima parte di panna al microonde.

Sciogliere il RENO SINFONIA LATTE 38% a 45°C; incorporare la panna tiepida e creare una ganache.

Quando la ganache sarà a circa 38°C incorporare una piccola parte di panna che verrà semi-montata con acqua e LILLY NEUTRO e miscelare energicamente.

Terminare inserendo la ganache alleggerita alla restante panna e miscelare delicatamente, senza smontare il composto.

## BASE CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

**INGREDIENTI**

MIRROR CIOCCOLATO Q.B.

MIRROR EXTRA WHITE Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo di silicone colare uno strato di mousse al cioccolato latte.

Inserire la crema alla mandorla congelata, continuare con la mousse, inserire la gelatina all'arancia e terminare con mousse.

Chiudere con il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Livellare bene e abbattere.

Una volta congelato, glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C e decorare con qualche schizzo di MIRROR EXTRA WHITE colorato di arancione ed una fascia di cioccolato al latte.