



## CHOCOCARAMEL

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO E CAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISQUIT AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

UOVA

g 600

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere su fogli di carta da forno cuocere per 8 minuti circa a 220-230°C con valvola chiusa.

### GELIFICATO AL TOFFEE

#### INGREDIENTI

ACQUA

g 250

#### PREPARAZIONE

Emulsionare acqua, LILLY NEUTRO e TOFFEE D'OR CAMEL.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMELLATO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE

g 300

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE

g 700

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NETRO, di consistenza morbida mescolando

ACQUA

g 70

delicatamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato al toffee congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di bisquit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CARAMEL e BLITZ ICE GLITTER GOLD (70-30) scaldato a 55°C.

Decorare la superficie della monoporzione con una spirale di mousse al caramello ben soda e decorare con uno SPEAR DARK DOBLA.

## RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE