# CHOCOCARAMEL

## MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

### BISQUIT AL CARAMELLO

**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 CARAMEL.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

**INGREDIENTI**

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE | g 300 |
| PANNA 35% M.G. - DA MONTARE | g 700 |
| ACQUA | g 70 |

**PREPARAZIONE**

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

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