



CHOCOLATE FRUITS

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO AL LATTE, CON MANDORLA E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	Miscelare insieme tutti gli ingredienti e porre in frigorifero per almeno 2 ore.
BURRO 82% M.G.	g 225	Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere a 170-180°C.
UOVA	g 50	
FARINA DI MANDORLE	g 150	

GELIFICATO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE - TIEPIDO	g 100	Emulsionare acqua, latte, LILLY NEUTRO e MOGADOR PREMIUM.
ACQUA - TIEPIDA	g 100	Riempire lo stampo da inserto per metà e congelare.
LILLY NEUTRO	g 45	
MOGADOR PREMIUM - LEGGERMENTE AMMORBIDITO IN MICROONDE	g 200	

GELIFICATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ARANCIA	g 400	Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR ARANCIA.
ACQUA	g 60	Versare nello stampo già utilizzato per il gelificato alla mandorla e congelare.
LILLY NEUTRO	g 60	

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE	g 350	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 600	morbida mescolando delicatamente.
ACQUA	g 70	
LILLY NEUTRO	g 70	

GLASSAGGIO E DECORAZIONE

INGREDIENTI
MIRROR CIOCCOLATO - Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato alla mandorla e arancia congelato; chiudere con altra mousse e il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C, degli schizzi di colore rame idroalcolico e decorare con delle fette di CHOCOLATE ORANGE LID.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF