UPSIDE DOWN

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIE DOUBLE CHOCCOLATE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 500
UOVA	g 115
ACQUA	g 60
BURRO MORBIDO	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare AMERICAN BROWNIES DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.

Colare circa 0,5 cm di impasto in una teglia ingrassata ed infarinata o foderata con carta da forno.

Cuocere a 190-200°C in forno a piastra (circa 15 - 20 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.

FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

BURRO MORBIDO	g 250
TUORLO D'UOVO	g 30
UOVA INTERE	g 50
TOP FROLLA	g 500
CACAO IN POLVERE	g 65

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Una parte di frolla sbriciolarla come se fosse un crumble e porla in frigorifero.

L'altra frolla stenderla con una sfogliatrice allo spessore di 2 mm e porre in frigorifero per 1 ora.

Stampare dei dischetti con coppa pasta ondulato diametro 4,5.

Cuocere in forno a 180°C per circa 10 minuti sia i dischetti che il crumble.

MOUSSE ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

PANNA FRESCA	g 200
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 300
PASTA NOCCIOLA - I.G.P	g 70
PANNA 35% M.G.	g 300
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA FREDDA	g 50

Riscaldare nel microonde la prima parte di panna fresca.

Fondere il RENO CONCERTO 58% in microonde.

Miscelare la panna con il cioccolato fondente.

Aggiungere la pasta di nocciole ed emulsionare.

Montare la seconda parte di panna fresca con acqua e LILLY NEUTRO.

Raggiungere la struttura di una panna semi montata, aggiungere una parte della panna montata alla ganache (40-45 gradi), mescolare con una spatola, dopo aggiungere il resto alla panna senza smontare il composto.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare in microonde senza inglobare aria il MIRROR EXTRA DARK a 45°C .

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare 2 dischi di brownies uno di 4 cm e uno di 5,5 cm.

Colare una parte di mousse all'interno della semisfera DOBLA (COUPOLE DARK 8 CM) inserire il disco di 4cm di brownie e uno strato generoso di TOFFEE D'OR.

coprire con un altro disco di brownie terminare con altra mousse e congelare.
Colare in uno stampo a forma di semisfera in silicone (SF164) di 4 cm e congelare.

Glassare la semisfera piccola con MIRROR EXTRA DARK scaldato a 45°C ed appoggiarlo sopra il biscotto ondulato di 4,5 cm di diametro.

Girare la semisfera di DOBLA al contrario ,sul vassoio monoporzione mettere un po' della terra al cacao e coprire con la sfera.

Decorare con spray metallizzato oro sulla semisfera e poi passare il pennello per creare un effetto di movimento.

Mettere una goccia di cioccolato o glucosio sulla cupola e appoggiare il disco di frolla con la mousse glassata.

Decorare con foglia d'oro e SPIRAL DARK DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE