



## KING CHOCOLATE

### MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA AL CACAO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G.  
UOVA  
CACAO IN POLVERE

##### PREPARAZIONE

g 1400 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben  
g 120 amalgamato.  
g 350 Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
g 225 Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.  
g 70 Foderare gli stampi microforati da monoporzionatura e cuocere a 180°C per 10-12 minuti.

#### CREMOSO AL CIOCCOLATO MADAGASCAR

##### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
TUORLO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
LILLY NEUTRO

##### PREPARAZIONE

g 1000 Portare a bollore, in microonde, il latte, a parte miscelare tuorlo e zucchero.  
g 250 Unire il latte e continuare la cottura a microonde, miscelando spesso, fino al raggiungimento di  
g 200 84°C.  
g 900 Versare la crema inglese così ottenuta sul cioccolato.  
g 150 Emulsionare con un frullatore ad immersione, aggiungere LILLY NEUTRO e il burro morbido.  
g 40

##### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere un sottile strato di PRALIN DELCRISP NOIR sul fondo della tartelletta al cacao.

Riempire fino al bordo la tartelletta con il cremoso al cioccolato e porre in frigorifero.

Livellare due TRUFFLE SHELL DOBLA in modo da creare un lato piatto e adagiarle sulla superficie del cremoso.

Porre il dolce in abbattitore a temperatura negativa per qualche minuto.

Dopidichè spruzzare il dolce con spray velluto fondente.

Riempire le cavità dei TRUFFLE SHELL DOBLA con del cremoso e decorare con gocce di MIRROR EXTRADARK.

## **RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE