KING CHOCOLATE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 225
CACAO IN POLVERE	g 70

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.

Foderare gli stampi microforati da monoporzione e cuocere a 180°C per 10-12 minuti.

CREMOSO AL CIOCCOLATO MADAGASCAR

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1000
TUORLO	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 900
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

Portare a bollore, in microonde, il latte, a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Unire il latte e continuare la cottura a microonde, miscelando spesso, fino al raggiungimento di 84°C.

Versare la crema inglese così ottenuta sul cioccolato.

Emulsionare con un frullatore ad immersione, aggiungere LILLY NEUTRO e il burro morbido.

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