



CHOCOLAT3

MOUSSE MODERNA AI 3 CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

PREPARAZIONE

g 1000 Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.
g 600 A fine montata aggiungere a mano il burro.
g 100 Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.
g 200 Cuocere 10/12 minuti tempo a 220°C con valvola chiusa.

NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 150 Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE. Unire al LILLY e miscelare con frusta.
g 10 Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
g 35 Sempre emulsionando aggiungere la panna.
g 325 Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati versare 150g di namelaka nello stampo da inserto di 16cm di diametro e abbattere fino a totale indurimento.
g 300

MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - TEMPERATURA AMBIENTE	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - FUSO A 45°C	g 370
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 500
LILLY NEUTRO	g 25
ACQUA	g 25

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando latte e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 55°C	Q.b.
-------------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Versare 150g di mousse leggera al latte in uno stampo di silicone di 18cm di diametro con altezza di 3cm.

Abbattere fino a completo indurimento.

Versare 250g di mousse fondente sopra lo strato di mousse leggera al latte.

Inserire lo strato congelato di namelaka e bisquit, livellare la mousse fondente quindi abbattere fino a completo indurimento.

Una volta pronta sformare la torta e glassarla con MIRROR CHOCCOLATO, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con tre dischi di cioccolato bianco, latte e fondente e con colorante oro in polvere diluito con alcool buongusto.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE