



NIGHT IN MADAGASCAR

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

INGREDIENTI

ALBUME - TEMPERATURA AMBIENTE
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - FUSO A 45°C
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO
ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 170 In planetaria montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una meringa liscia e lucida.
g 160
g 75 Nel frattempo mischiare il burro morbido con il cioccolato, sempre miscelando aggiungere poco alla volta i tuorli.
g 70
g 40 Incorporare con una spatola l'albume montato alla miscela di cioccolato.
Stendere su un foglio di carta forno e cuocere a 160/170°C per 8 minuti circa, o comunque fino a quando la superficie del biscotto non risulterà resistente al tatto.
Refrigerare completamente prima dell'utilizzo.

CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C
PRALINE NOISETTE
CORN FLAKES SENZA GLUTINE - SBRICCIOLATI E SETACCIATI

PREPARAZIONE

g 100 Emulsionare il cioccolato con il pralinato ed infine unire i corn flakes.
g 60 Una volta pronto spalmare sul biscotto al cioccolato senza farina e riporre in frigorifero.
g 40

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 175
LATTE 3.5% M.G.	g 75
TUORLO	g 55
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero e JOYPASTE.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.

Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 150
LILLY NEUTRO	g 35
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.

CREMOSO AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE	g 700
PANNA 35% M.G.	g 350
LILLY NEUTRO	g 30
LATTE 3.5% M.G.	g 110
BURRO DI CACAO	g 25

PREPARAZIONE

Portare a bollore panna, latte e burro di cacao.

Una volta che il burro di cacao sarà totalmente sciolto aggiungere LILLY e versare il liquido sopra il pralinato.

Emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione.

Versare nello stampo da inserto e congelare.

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il cremoso alla nocciola, velare con altra mousse e terminare con il cremino croccante e il biscotto al cioccolato.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con una mezzaluna di cioccolato fondente temperato spolverato di polvere perlescente rubino.

Decorare con SPEAR DARK DOBLA e BALL RED/DARK.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE