



R.O.C.K. (RENO-ORIGINAL-CHOCOLATE-KIND)

TORTA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BISCUIT SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA - A 22-24°C

MIELE

g 500

g 600

g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 600

g 300

g 700

g 70

g 70

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO LATTE 34% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700	
ACQUA	g 70	Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.
LILLY NEUTRO	g 70	

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700	
ACQUA	g 50	Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.
LILLY NEUTRO	g 50	

COPERTURA

INGREDIENTI	
MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone alto 4 cm versare 1 cm circa di mousse cioccolato bianco.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato latte.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato fondente.

Far aderire il disco di rollè, facendo una leggera pressione.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta che la torta sarà completamente congelata sformarla e glassarla con il MIRROR.

Decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE