# TEARDROP TRE CIOCCOLATI

**DOLCE MONOPORZIONE**
**DOSI PER REALIZZARE 100 PEZZI**

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## ROLLÉ AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| IRCA GENOISE CHOC | g 250 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 300 |
| MIELE | g 25 |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8 minuti.

Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm. Cuocere per 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. | g 1135 |
| LILLY CIOCCOLATO BIANCO | g 270 |
| ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 400 |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. | g 1135 |
| LILLY CIOCCOLATO LATTE | g 270 |
| ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 400 |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

## MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. | g 1135 |
| LILLY CIOCCOLATO FONDENTE | g 270 |
| ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 400 |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

## INSERTO CROCCANTE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°C | g 500 |

## COPERTURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BLITZ ICE | g 500 |

### COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare PRALIN DELICRISP e stenderlo in modo omogeneo sul foglio di rollé.

Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti, una volta freddo tagliare con l'apposito coppa pasta creando dei dischetti.

Mettere il disco di rollè sul fondo di un TEARDROP DARK WHITE DOBLA e dressarvi all'interno la mousse al cioccolato bianco riempiendolo per 1/3, procedere con la mousse al latte per un altro 1/3 e terminare con la mousse fondente per il 1/3 mancante.

Porre il dolce in abbattitore a rassodare.

Una volta pronto spatolare la superficie del dolce con BLITZ ICE NEW.

Decorare con BUTTERLY DOBLA.