



## TRANCETTO: TRE CIOCCOLATI

DOLCE STARTIFICATO IDEALE PER REALIZZARE MIGNON, MONOPORZIONI E TORTE  
DOSE PER UNA FASCIA INOX 30X40CM H5

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

UOVA

g 570

g 230

g 60

#### PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere allo spessore di 4mm e foderare il fondo della fascia di inox.

### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

OLIO VEGETALE

ACQUA

IRCA CHOC

g 770

g 270

g 270

g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 min.

Versare nelle fasce di inox foderate con la pasta frolla e cuocere a 170-180°C 25-30 min.

Una volta cotte lasciar intiepidire a temperatura ambiente.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

g 400

#### PREPARAZIONE

Spalmare il PRALIN DELICRISP su tutta la superficie del cake ancora tiepido.

Raffreddare in frigorifero.

## MOUSSE AROMATIZZATA

---

| INGREDIENTI              |        | PREPARAZIONE                                                                      |
|--------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| PANNA 35% M.G.           | g 1700 | Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda. |
| LILLY NEUTRO             | g 340  |                                                                                   |
| ACQUA                    | g 340  |                                                                                   |
| JOYPASTE WHITE CHOCOLATE | g 100  |                                                                                   |

## GLASSA

---

| INGREDIENTI    |       | PREPARAZIONE                              |
|----------------|-------|-------------------------------------------|
| MIRROR NEUTRAL | g 500 | Scaldare MIRROR in microonde fino a 45°C. |

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare la mousse aromatizzata sopra la base del dolce riempiendo completamente la fascia di inox.

Porre in congelatore fino a totale indurimento.

Senza rimuovere la fascia di inox glassare la superficie del dolce con il MIRROR.

Sformare il dolce e porzionare della dimensione desiderata.

Decorare con MINI BARS ASSORTMENT DOBLA.

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE