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	g 570
BURRO 82% M.G.	g 230
UOVA	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	g 770
OLIO VEGETALE	g 270
ACQUA	g 270
IRCA CHOC	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

PANNA 35% M.G.	g 1700
LILLY NEUTRO	g 340
ACQUA	g 340
JOYPASTE WHITE CHOCOLATE	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda.

GLASSA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	g 500

PREPARAZIONE

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 totoale 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