TRILOGY DEL CENTENARIO

DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

PREPARAZIONE

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.

-Stendere uniformemente la pasta montata su 2 fogli di carta da forno allo spessore di 3 mm.

-Cuocere per 5 minuti a 220°C con valvola chiusa.

-All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto e stampare in forma rettangolare con l'apposito coppapasta per inserti.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FIORI DI SAMBUCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 625
PANNA - FRESCA 35% MG	g 225
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 500
GLUCOSIO	g 12
LILLY NEUTRO	g 50
FIORI DI SAMBUCO ESSICCATI	g 25

PREPARAZIONE

-Portare ad ebollizione il latte con il GLUCOSIO ed aggiungere i fiori di sambuco.

-Lasciare in infusione per circa 4 ore.

-Setacciare e strizzare bene i fiori di sambuco.

-Riscaldare di nuovo il latte, aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.

-Aggiungere il cioccolato bianco e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere infine la panna, continuando a mixare.

-Coprire bene e lasciare riposare una notte in frigorifero.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 400
PANNA - FRESCA 35% MG (1)	g 100
ACQUA - (1)	g 235
PANNA - FRESCA 35% MG (2)	g 400
LILLY NEUTRO	g 60
ACQUA - (2)	g 60

PREPARAZIONE

-Fondere il SINFONIA FONDENTE 68% a 45°C.

-Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la ganache fondente.

-Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.

-Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.

-Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

MOUSSE AL CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 400
PANNA - FRESCA 35% MG (1)	g 130
ACQUA - (1)	g 130
PANNA - FRESCA 35%MG (2)	g 400
LILLY NEUTRO	g 70
ACQUA - (2)	g 60

PREPARAZIONE

-Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 45°C.

-Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la ganache al latte.

-Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.

-Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.

-Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

PREPARAZIONE

-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere uno strato piuttosto sottile.

-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

-Stampare in forma rettangolare con l’apposito coppapasta per inserti e porre in congelatore.

PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 50
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 35-40
TUORLO	g 75

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.

-Porre in frigorifero per almeno un'ora.

-Sbriciolare grossolanamente e cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	Q.B.
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

-In uno stampo rettangolare per monoporzioni in silicone versare 1/3 di mousse al cioccolato fondente.
-Disporre l'inserto croccante e versare 1/3 di mousse al cioccolato lactee caramel.
-Chiudere con il biscuit al cioccolato e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
-Sformare e spruzzare con spray velvet di colore marrone chiaro.
-Montare la namelaka e formare sulla superficie del dolce 6 ciuffi con bocchetta liscia.
-Disporre il dolce nel centro del piatto e decorare mettendo 5 MINI ELEGANCE DARK/MILK DOBLA tra i vari ciuffi ed una SPEAR DARK DOBLA al lato dei ciuffi.
-Spolverare i due ciuffi esterni con briciole molto fini di pasta frolla al cacao e decorare il piatto con puntini di MIRROR CARAMEL e MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato al latte scaldati a 40°C.