



TORTA TROIS CHOCOLATS

TORTA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

AVOLETTA

g 400

g 480

g 160

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 10 minuti.

Stendere la pasta montata su di una teglia coperta con carta da forno.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra e in forno termoventilato a 190-210°C per 5-7 minuti.

Lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - FUSO A 45°C

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

PANNA 35% M.G. - DA MONATARE

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 600

g 300

g 700

g 100

g 100

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Montare la rimanente panna con acqua e LILLY NEUTRO fino ad una consistenza morbida, poi incorporarla alla ganache mescolando delicatamente.

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONATARE	g 700
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Montare la rimanente panna con acqua e LILLY NEUTRO fino ad una consistenza morbida, poi incorporarla alla ganache mescolando delicatamente.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONATARE	g 700
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Montare la rimanente panna con acqua e LILLY NEUTRO fino ad una consistenza morbida, poi incorporarla alla ganache mescolando delicatamente.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C	Q.B.
---	------

PREPARAZIONE

Stendere finemente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno.
Utilizzare un anello d'acciaio della stessa misura del pan di spagna e porre in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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 bianco.

Far aderire il ripieno croccante e il disco di rollè alla mandorla, facendo una leggera pressione.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

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