

TRITTICO AL CIOCCOLATO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTRA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
UOVA	g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

Coprire la pastra frolla e lasciarla riposare in frigorifero per un paio d'ore.

Stendere la frolla allo spessore di 2-3 mm e cuocere in forno statico a 180-190°C.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere in forno statico per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All’uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l’essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell’utilizzo.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 300
LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta l’acqua con LILLY MILK CHOCCOLATE

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà uno stampo in silicone monoporzione con la mousse al cioccolato al latte.

Posizionare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL ottenuto schiacciandolo tra due fogli di carta da forno e poi abbattendolo.

Chiudere con la mousse al cioccolato ed uno strato di biscuit al cioccolato.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare, spruzzare spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato).

Adagiare il dolce sopra un rettangolo di frolla cotta dello spessore di due millimetri e decorare con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.