

AUTUNNO MONOPORZIONE

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA INTERE	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti

Stendere su teglie con carta da forno formando uno strato di circa 1 centimetro

Cuocere a 180°C per circa 15 minuti

INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il prodotto con forno a microonde

Stendere uno strato sottile sul biscuit già cotto e raffreddato

CREMOSO AL CARAMELLO E CANNELLA

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 140
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10
CANNELLA IN POLVERE	g 1
PANNA 35% M.G.	g 490
TUORLO D'UOVO	g 120
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

Cuocere lo zucchero a secco fino ad ottenere un caramello biondo

Aggiungere la vaniglia, la cannella e fermare la cottura aggiungendo la panna bollente

Cuocere 2 minuti, togliere dal fuoco e versare sul tuorlo d'uovo mixando con mixer ad immersione e realizzando una crema inglese.

Aggiungere Lilly Neutro continuando a mixare

Versare in uno stampo a semisfera per la realizzazione dell'inserto della monoporzione e mettere a congelare

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 460
LILLY NEUTRO	g 15
PANNA 35% M.G.	g 450

PREPARAZIONE

Scaldare la crema inglese fino ad 80°C, aggiungere il cioccolato fuso e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere la panna semi montata con il Lilly in due volte.

GLASSATURA AL TOFFEE

INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 50-55°C

COMPOSIZIONE FINALE

-Ricavare, da ogni foglio di biscuit con inserto croccante, dei dischetti con diametro giusto per l'inserimento sul fondo dello stampo monoporzione in silicone a semisfera
-Riempire per metà gli stampi in silicone a semisfera per monoporzione con la mousse al cioccolato al latte
-Mettere nel centro l'inserto di cremoso al caramello e cannella
-Far aderire un dischetto di croccante al caramello salato e chiudere con un disco di biscuit al cioccolato
-Mettere in abbattitore fino a completo indurimento
-Sformare dagli stampi e glassare con Mirror Toffee precedentemente scaldato a 50-55°C
-Decorare la superficie con Meaple Leaf (77078) e Acon (77080) di Dobla ed i bordi con granella di nocciola tostata macinata molto finemente



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE