



MINI CYLINDER - CAMEL DARK

Monoporzione al cioccolato e caramello

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



AMERICAN BROWNIE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

UOVA INTERE

ACQUA

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 500

g 112

g 60

g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3-4 minuti.

Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL a bassa temperatura.

CREMA AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO

g 125

PREPARAZIONE

Mescolare lo zucchero con i tuorli senza montare.

PANNA 35% M.G. - (1)

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA

g 125 Portare ad ebollizione il latte e la panna (1) e versarne 1/3 direttamente sul composto di
g 50 zucchero e tuorli e miscelare.
g 25 Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C, mescolando continuamente con
g 15 una spatola, formando così una crema inglese.
g 455 Togliere dal fuoco, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
g 450 Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% (precedentemente sciolto) alla crema
inglese (raffreddata a 45°C) ed emulsionare con il mixer.
Attendere che la miscela sia ad una temperatura non superiore ai 30°C ed aggiungere la
panna (2) semi montata in 2 o 3 volte fino a completa integrazione.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS DARK

Q.B.

CRUNCHY BEADS WHITE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare dei dischi di brownie, spatolarne la superficie con lo strato croccante di PRALIN DELICRISP e posizzarli sul fondo dei DOBLA MINI CYLINDER DARK/WHITE.

Stendere uno strato di crema al caramello.

Completare il riempimento dei mini cylinder con la mousse al cioccolato al latte e lisciare bene.

Decorare la superficie con CRUNCHY BEADS DARK e WHITE.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOLO PORTABELLA**

PASTICCIERE