MINI CYLINDER - CHOCOLATE DARK

Monoporzione al cioccolato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIE CAKE

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 500
UOVA INTERE	g 112
ACQUA	g 60
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

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

Lasciare raffreddare completamente.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 350
LATTE FRESCO INTERO	g 350
TUORLO D'UOVO	g 115
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 475
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Riscaldare la crema inglese a 45°C e mescolare con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% sciolto a 45°C.

Mixare con il mixer ad immersione e aggiungere la panna semi-montata in 2 o 3 volte fino a completa emulsione.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 285
LILLY NEUTRO	g 17.5

PREPARAZIONE

Riscaldare la crema inglese a circa 45ºC, aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% fuso a 45ºC ed emulsionare con mixer ad immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare dei dischi di brownie e posizionarli sul fondo dei mini cylinder.
Riempire con mousse al cioccolato fondente. Lisciare la superficie e congelare.
Terminare con un ciuffo di crema al cioccolato al latte.
Decorare con DOBLA FLOWER DARK.

RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE