



Mummy che dolce!

Frolla al Cioccolato

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
UOVA INTERE	g 90
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 175
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60
CACAO IN POLVERE	g 30

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
- Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.
- Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle basi adatte alle vostre monoporzioni, e che siano almeno 1cm più lungo e più largo, e cuocere a 165C° per 12-15min.

Mousse Cremosa al Minuetto Madagascar 72%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 150
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

PREPARAZIONE

- Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- A parte reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.
- Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.
- Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.
- Riempire gli stampi per inserti ed abbattere.

Bavarese alla vaniglia

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

TUORLI D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

LATTE INTERO

PANNA 35% M.G. - 1

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PANNA 35% M.G. - 2

LILLY NEUTRO

g 450

g 40

g 25

g 130

g 150

g 25

g 450

g 65

- Fondere il cioccolato.

- Preparare la crema inglese: mescolare tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere portando il composto tra gli 82-84°C

- Aggiungere il cioccolato e mixare con il mixer ad immersione e far raffreddare a una temperatura di circa 35°C

- Montare la panna (2) (con eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)

- Aggiungere la panna ben montata alla crema inglese al cioccolato, si consiglia di aggiungerla in tre riprese, miscelando delicatamente.

Namelaka al Caffè

INGREDIENTI

LATTE INTERO

JOYPASTE CAFFÈ

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PANNA 35% M.G.

g 125

g 8

g 35

g 280

g 250

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFÈ, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

- Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

- Sempre emulsionando aggiungere la panna.

- Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

Miscela per effetto velluto

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

BURRO DI CACAO

g 200

g 200

PREPARAZIONE

- Sciogliere i due elementi e miscelarli.

- Usarli nella spazzatrice.

COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire lo stampo in silicone (stampo consigliato PX4353S) sino a 3/4 con la Bavarese alla Vaniglia.
- Inserire l'insero ancora congelato e rasare. Poi abbattere.
- Togliere e spruzzare con effetto velluto color marrone/cioccolato.
- Spostare sul fondo di frolla al cioccolato.
- Montare la Namelaka al Caffé e decorare con ciuffi le monoporzioni.
- Decora con le decorazioni di cioccolato Dobra: cod.77511 Mummy e cod.78810 spooky.