



ENTREMETS AL CIOCCOLATO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.

Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LATTE 3.5% M.G.	g 250
LILLY NEUTRO	g 200
IRCA CHOC	g 100-120

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.

Aggiungere poi IRCA CHOC e miscelare delicatamente.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - FUSO A 45-50°C	Q.B.
------------------------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire il primo foglio di biscuit e colare una prima parte di mousse al cioccolato.

Inserire un'altro foglio di biscuit e terminare con altra mousse al cioccolato.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Togliere dagli stampi e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare il bordo inferiore della torta con CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE.

Decorare in superficie con filetti di cioccolato fondente, ribes rossi o lamponi ed alcune foglioline di menta.