

# TRANCETTI AL CIOCCOLATO

## TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **BISCUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA CHOC	g 1.000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria alla massima velocità per 8-10 minuti.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1.200	Stendere la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
MIELE	g 100	centimetro.
		Cuocere per 5-7 minuti in forno statico a 220-240°C con valvola chiusa.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200	Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta.
ACQUA O LATTE	g 300	E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando
PANNA	g 1.000	precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua od al latte ed
		incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

## **RIPIENO CROCCANTE**

### **INGREDIENTI**

Q.B. PRALIN DELICRISP CLASSIC



### **GLASSATURA**

#### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo rettangolare per bavaresi (altezza 4,5 o 5 cm) depositare sul fondo un foglio di bisquit al cioccolato e stendere uno strato di PRALIN DELICRISP CLASSIC a 2-3 mm di altezza precedentemente scaldato con forno a microonde.

Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato appena preparata, lisciare bene la superficie e porre in abbattitore o congelatore.

Dopo completo congelamento stendere sulla superficie uno strato sottile di MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 45-50°C e successivamente formare i trancetti tagliando nella misura di 4x4 cm.

Decorare la superficie a piacere.

