



## TRILOGY

MONOPORZIONE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.  
Questa dose è sufficiente a realizzare 4 fogli di biscuit.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDATE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO FONDATE	g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO**

---

### **INGREDIENTI**

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 300
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 200

### **PREPARAZIONE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità.

## **DECORAZIONE**

---

### **INGREDIENTI**

CRUNCHY BEADS MIX	Q.B.
-------------------	------

### **COMPOSIZIONE FINALE**

In uno stampo di acciaio 60x40 mettere sul fondo un foglio di biscuit, stendere la mousse al cioccolato bianco e sovrapporre un altro biscuit.

Mettere in abbattitore per 10-15 minuti circa.

Stendere la mousse al cioccolato fondente e chiudere con un altro foglio di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare e tagliare dei rettangoli da 8x4cm, girarli sul fianco e con bocchetta Saint Honoré piccola dressare la mousse al cioccolato al latte.

Decorare con CRUNCHY BEADS MIX.