



CHOCOLATE FRUITS

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
FARINA DI MANDORLE

PREPARAZIONE

g 500 Miscelare tutti gli ingredienti con foglia e porre in frigorifero ben coperta per almeno
g 225 2 ore.
g 50 Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere in forno statico 180-
g 150 190°C fino a doratura.

INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

LATTE
ACQUA
LILLY NEUTRO
MOGADOR PREMIUM

PREPARAZIONE

g 100 Portare a bollore latte e acqua ed aggiungere LILLY NEUTRO.
g 100 Aggiungere MOGADOR PREMIUM precedentemente scaldato a microonde (per
g 45 ammorbidirlo) e frullare con frullatore ad immersione.
g 200 Colare in stampi di silicone e congelare.

GELATINA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

ACQUA - 45-50°C

g 400

g 60

g 60

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.

Per ultimo, incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA.

Colare in stampi di silicone e congelare.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PANNA FRESCA

PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 650

g 350

g 600

g 70

g 70

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente la prima parte di panna al microonde.

Sciogliere il RENO SINFONIA LATTE 38% a 45°C; incorporare la panna tiepida e creare una ganache.

Quando la ganache sarà a circa 38°C incorporare una piccola parte di panna che verrà semi-montata con acqua e LILLY NEUTRO e miscelare energicamente.

Terminare inserendo la ganache alleggerita alla restante panna e miscelare delicatamente, senza smontare il composto.

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

MIRROR EXTRA WHITE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone colare uno strato di mousse al cioccolato latte.

Inserire la crema alla mandorla congelata, continuare con la mousse, inserire la gelatina all'arancia e terminare con mousse.

Chiudere con il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Livellare bene e abbattere.

Una volta congelato, glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C e decorare con qualche schizzo di MIRROR EXTRA WHITE colorato di arancione ed una fascia di cioccolato al latte.