



CHOCOCARAMEL

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT AL CARMELLO

INGREDIENTI

UOVA

g 600

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere su fogli di carta da forno cuocere per 8 minuti circa a 220-230°C con valvola chiusa.

GELIFICATO AL TOFFEE

INGREDIENTI

ACQUA

g 250

PREPARAZIONE

Emulsionare acqua, LILLY NEUTRO e TOFFEE D'OR CARMEL.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMELLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - PER LA GANACHE

g 300

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE

g 700

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NETRO, di consistenza

ACQUA

g 70

morbida mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato al toffee congelato; chiudere con altra mousse e uno strato di bisquit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CARAMEL e BLITZ ICE GLITTER GOLD (70-30) scaldato a 55°C.

Decorare la superficie della monoporzione con una spirale di mousse al caramello ben soda e decorare con uno SPEAR DARK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE