



RING PINEAPPLE DARK

Monoporzione cioccolato e ananas

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 400

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

g 400

Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200°C per circa 6-8 minuti.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

PREPARAZIONE

Q.B.

Fondere il PRALIN DELICRISP CLASSIC a bassa temperatura per renderlo più spatolabile.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LATTE FRESCO INTERO

TUORLI D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 200

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

g 200

Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

g 80

g 40

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CREMA INGLESE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

LILLY NEUTRO

g 500

g 90

g 95

g 10

PREPARAZIONE

Riscaldare la crema inglese a 45°C e aggiungere LILLY NEUTRO.

Fondere a 45°C SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% e SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e unirli alla crema.

Emulsionare con mixer ad immersione.

FARCITURA LUCIDA ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

MIRROR NEUTRAL

g 200

g 20

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti.

COMPOSIZIONE FINALE

Spatolare il PRALIN DELICRISP sul biscuit al cioccolato, stampare dei dischi da inserire alla base dei ring.

Farcire i ring con la mousse al cioccolato.

Terminare la monoporzione con uno strato di farcitura lucida all'ananas.

Decorare con DOBLA MINI GOLD PEARL.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOLE PORTABELLA**

PASTICCIERE

