



## TRANCETTO: TRE CIOCCOLATI

Dolce startificato ideale per realizzare mignon, monoporzioni e torte

Dose per una fascia inox 30x40cm h5

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

|                |       |                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOP FROLLA     | g 570 | Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.<br>Porre in frigorifero per almeno un'ora.<br>Stendere allo spessore di 4mm e foderare il fondo della fascia di inox. |
| BURRO 82% M.G. | g 230 |                                                                                                                                                                                                                            |
| UOVA           | g 60  |                                                                                                                                                                                                                            |

#### PREPARAZIONE

### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

|               |       |                                                                                           |
|---------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALICE'S CAKE  | g 770 | Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 min.      |
| OLIO VEGETALE | g 270 | Versare nelle fasce di inox foderate con la pasta frolla e cuocere a 170-180°C 25-30 min. |
| ACQUA         | g 270 | Una volta cotte lasciar intiepidire a temperatura ambiente.                               |
| IRCA CHOC     | g 150 |                                                                                           |

#### PREPARAZIONE

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

|                          |       |                                                                                                             |
|--------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRALIN DELICRISP CLASSIC | g 400 | Spalmare il PRALIN DELICRISP su tutta la superficie del cake ancora tiepido.<br>Raffreddare in frigorifero. |
|--------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### PREPARAZIONE

## MOUSSE AROMATIZZATA

---

### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| PANNA 35% M.G.           | g 1700 |
| LILLY NEUTRO             | g 340  |
| ACQUA                    | g 340  |
| JOYPASTE WHITE CHOCOLATE | g 100  |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda.

## GLASSA

---

### INGREDIENTI

|                |       |
|----------------|-------|
| MIRROR NEUTRAL | g 500 |
|----------------|-------|

### PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR in microonde fino a 45°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Versare la mousse aromatizzata sopra la base del dolce riempiendo completamente la fascia di inox.

Porre in congelatore fino a totale indurimento.

Senza rimuovere la fascia di inox glassare la superficie del dolce con il MIRROR.

Sformare il dolce e porzionare della dimensione desiderata.

Decorare con MINI BARS ASSORTMENT DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE