



TRILOGY DEL CENTENARIO

Dolci al piatto

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

PREPARAZIONE

- g 500 -Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.
- g 600 -Stendere uniformemente la pasta montata su 2 fogli di carta da forno allo spessore di 3
- g 50 mm.
- Cuocere per 5 minuti a 220°C con valvola chiusa.
- All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto e stampare in forma rettangolare con l'apposito coppapasta per inserti.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FIORI DI SAMBUCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

PANNA - FRESCA 35% MG

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

FIORI DI SAMBUCO ESSICCATI

PREPARAZIONE

- g 625 -Portare ad ebollizione il latte con il GLUCOSIO ed aggiungere i fiori di sambuco.
- g 225 -Lasciare in infusione per circa 4 ore.
- g 500 -Setacciare e strizzare bene i fiori di sambuco.
- g 12 -Riscaldare di nuovo il latte, aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.
- g 50 -Aggiungere il cioccolato bianco e mixare con mixer ad immersione.
- g 25 -Aggiungere infine la panna, continuando a mixare.
- Coprire bene e lasciare riposare una notte in frigorifero.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
PANNA - FRESCA 35% MG (1)
ACQUA - (1)
PANNA - FRESCA 35% MG (2)
LILLY NEUTRO
ACQUA - (2)

g 400
g 100
g 235
g 400
g 60
g 60

PREPARAZIONE

-Fondere il SINFONIA FONDENTE 68% a 45°C.
-Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la ganache fondente.
-Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.
-Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.
-Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

MOUSSE AL CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL
PANNA - FRESCA 35% MG (1)
ACQUA - (1)
PANNA - FRESCA 35%MG (2)
LILLY NEUTRO
ACQUA - (2)

g 400
g 130
g 130
g 400
g 70
g 60

PREPARAZIONE

-Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL a 45°C.
-Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la ganache al latte.
-Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.
-Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.
-Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

CROCCANTE AL CAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

PREPARAZIONE

-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere uno strato piuttosto sottile.
-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
-Stampare in forma rettangolare con l'apposito coppapasta per inserti e porre in congelatore.

PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 50
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 35-40
TUORLO	g 75

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Porre in frigorifero per almeno un'ora.
- Sbriciolare grossolanamente e cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	Q.B.
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- In uno stampo rettangolare per monoporzioni in silicone versare 1/3 di mousse al cioccolato fondente.
- Disporre l'inserto croccante e versare 1/3 di mousse al cioccolato lactee caramel.
- Chiudere con il biscuit al cioccolato e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
- Sformare e spruzzare con spray velvet di colore marrone chiaro.
- Montare la namelaka e formare sulla superficie del dolce 6 ciuffi con bocchetta liscia.
- Disporre il dolce nel centro del piatto e decorare mettendo 5 MINI ELEGANCE DARK/MILK DOBLA tra i vari ciuffi ed una SPEAR DARK DOBLA al lato dei ciuffi.
- Spolverare i due ciuffi esterni con briciole molto fini di pasta frolla al cacao e decorare il piatto con puntini di MIRROR CARAMEL e MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato al latte scaldati a 40°C.