



ZUCCOTTO CIOCCOCAFÈ'

TORTA MODERNA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ'

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1.000
UOVA - TEMPERATURE AMBIENTE	g 1.200
AVOLETTA	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare IRCA GENOISE e uova in planetaria per 10 minuti alla massima velocità. Aggiungere a fine montata l'AVOLETTA e miscelare delicatamente. Stendere uniformemente la pasta montata su carta da forno allo spessore di circa 3 millimetri. Cuocere in forno piastra per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. Lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione. Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

RIPIENO CROCCANTE AL LATTE E CAFFÈ'

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 1.000
CAFFÈ SOLUBILE FINE	g 10-15
CAFFÈ MACINATO IN POLVERE	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare delicatamente tutti gli ingredienti. Foderare dei cerchi altezza 0.7-1 centimetro e porre in frigorifero. Con tagliapasta rotondi formare dei dischetti di 11-12 centimetri di diametro e conservare in frigorifero.

RIPIENO AL CAFFÈ GELIFICATO

INGREDIENTI

ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 60
CAFFÈ SOLUBILE FINE	g 10
ZUCCHERO A VELO	g 10

PREPARAZIONE

Disperdere bene il caffè solubile nell'acqua e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.

Versare la miscela in un cerchio (altezza 0,7-1 cm) precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un piccolo stampino e porre in congelatore fino ad indurimento.

Con un tagliapasta rotondo formare dei dischetti di ripieno gelificato al caffè di 7-8 centimetri di diametro e conservare in congelatore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200
LATTE O ACQUA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua o al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%	g 600
PANNA 35% M.G.	g 300
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 700
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Fondere a 45°C il cioccolato bianco, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Quando la ganache è intorno ai 38°C incorporare l'altra parte di panna semi montata con l'acqua ed il LILLY NEUTRO e miscelare delicatamente. Si consiglia di aggiungere la panna stabilizzata in due volte.

MISCELA AL CIOCCOLATO PER DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 100
BURRO DI CACAO	g 100

COPERTURA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

PASTA MANDORLA PREMIUM	qb
------------------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo per zuccotto formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato di circa 2-3 centimetri aiutandosi con una spatola.

Far aderire alla mousse un dischetto di ripieno gelificato al caffè.

Dressare un ulteriore strato di mousse al cioccolato bianco di circa 2 centimetri ed inserire un disco di ripieno croccante gianduia al caffè.

Riempire con mousse al cioccolato bianco e chiudere con un disco di biscuit alla mandorla e porre in congelatore.

Una volta congelato sformare dagli stampi e ricoprire in modo irregolare con uno strato sottile di PASTA MANDORLA PREMIUM 23% e riporre in congelatore.

Togliere dal congelatore e spruzzare tutta la superficie con la miscela di cioccolato fondente e burro di cacao fusi a 40°C: si otterrà così l'effetto velluto.

Decorare con chicchi di caffè.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire AVOLETTA con MANDEL ROYAL senza cambiare le dosi della ricetta.