



CHOCOCARAMEL MOUSSE

Torta moderna

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ BIANCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta. Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200
ACQUA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

MOUSSE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
PASTA ZABAIONE	g 60

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY. Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°	g 300
---	-------

PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio di dimensione inferiore allo stampo della torta.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°C	g 200
----------------------------------	-------

MACARONS AL CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 250
----------	-------

ZUCCHERO A VELO	g 100
-----------------	-------

CACAO IN POLVERE	g 25
------------------	------

ALBUME	g 120
--------	-------

ZUCCHERO	g 25
----------	------

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino a ottenere una massa ben areata.

A parte miscelare le polveri.

Con spatola unire le due masse in due-tre riprese, senza smontare l'impasto.

Usando una sac à poche munita di bocchetta liscia, dressare dei bottoni di impasto di 2-3 cm di diametro su teglie foderate di carta forno.

Picchiettare le teglie in modo da regolarizzare la superficie dei macaron.

Attendere 5 minuti, o finché la superficie del macaron non risulti più appiccicosa, e infornare a 145°C per 12 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo di silicone per torte a metà con la mousse al cioccolato.

Inserire un disco di inserto croccante e uno di rollè.

Abbatere brevemente e versare la mousse allo zabaione.

Inserire un disco di inserto croccante e chiudere il dolce con un disco di rollè.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR CARAMEL.

Decorare con i gusci di macaron.