



## CAPPUCCINO E MASCARPONE

Monoporzione al cappuccino e mascarpone

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT

#### INGREDIENTI

|              |        |
|--------------|--------|
| IRCA GENOISE | g 1000 |
| UOVA INTERE  | g 1000 |

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti.

Stendere sulle teglie con carta da forno formando uno strato di e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

### SCIROPPO AL CAFFE'

#### INGREDIENTI

|                     |       |
|---------------------|-------|
| ACQUA               | g 200 |
| ZUCCHERO SEMOLATO   | g 200 |
| JOYCAFFE' GRANGUSTO | g 20  |

#### PREPARAZIONE

Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente aggiungere Joycaffè Grangusto.

### STRATO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

|                          |    |
|--------------------------|----|
| PRALIN DELICRISP CLASSIC | qb |
|--------------------------|----|

#### PREPARAZIONE

Ammorbidire il Pralin Delicrisp nel microonde e stenderne uno strato sottile sul Biscuit e mettere in frigorifero.

## CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFE'

### INGREDIENTI

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| LATTE INTERO                  | g 230 |
| PANNA 35% M.G.                | g 230 |
| JOYCAFFE' GRANGUSTO           | g 15  |
| LILLY NEUTRO                  | g 25  |
| ACQUA                         | g 25  |
| TUORLO D'UOVO                 | g 120 |
| ZUCCHERO SEMOLATO             | g 75  |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | g 330 |

### PREPARAZIONE

Miscelare Tuorlo e zucchero, a parte portare a ebollizione la panna, il latte e Joycaffè Grangusto.

Versare la miscela calda sopra il composto dei tuorli e zucchero, mescolando.

uocere tutto insieme fino a pastorizzare a 82-84°C formando così una crema inglese.

Aggiungere il Lilly neutro premiscelato con l'acqua.

Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.

## GANACHE MONTATA AL CAFFE'

### INGREDIENTI

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G.                | g 250 |
| LILLY NEUTRO                  | g 30  |
| ACQUA                         | g 30  |
| JOYCAFFE' GRANGUSTO           | g 10  |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO    | g 50  |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | g 40  |
| MASCARPONE                    | g 160 |

### PREPARAZIONE

Scaldare la panna e aggiungere Joycaffè Grangusto, unire Lilly premiscelato con l'acqua e miscelare bene.

Versare la panna calda sui due cioccolati precedentemente sciolti emulsionando con il mixer ad immersione.

Aggiungere il mascarpone, miscelare e lasciare raffreddare per almeno 3 ore in frigo per poterlo poi montare in planetaria.

## MOUSSE AL CAFFE'

### INGREDIENTI

|                     |        |
|---------------------|--------|
| PANNA 35% M.G.      | g 1000 |
| LILLY NEUTRO        | g 200  |
| ACQUA               | g 200  |
| JOYCAFFE' GRANGUSTO | g 25   |

### PREPARAZIONE

Mettere tutto insieme nella planetaria con frusta e portare a una consistenza semi-montata.

Modella e congela in abbattitore.

## GLASSA A SPECCHIO BIANCA

### INGREDIENTI

|                          |    |
|--------------------------|----|
| MIRROR CIOCCOLATO BIANCO | qb |
|--------------------------|----|

### PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR EXTRA WHITE a 45-50°C e glassare i dolci.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire fino a metà degli stampi di silicone per inserto con il Cremoso al caffè, terminare il riempimento con la ganache e congelare in abbattitore.
  - Coppare dei dischetti di Biscuit e Pralin Delicrisp della dimensione del fondo dello stampo di silicone e tenere da parte.
  - Dressare la mousse al caffè riempiendo  $\frac{3}{4}$  dello stampo in silicone ed inserire nel centro il nucleo di cremoso e ganache precedentemente congelato.
  - Chiudere con un dischetto di Biscuit, bagnare con la bagna al caffè e congelare in abbattitore.
  - Sformare, ricoprire con MIRROR EXTRA WHITE e decorare con un chicco di caffè, oro in fogli e decoro DOBLA Rose dark/white.
- N.B. E' possibile poggiare la monoporzione su un dischetto di pasta frolla come da foto.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE

