



MARQUISE ALLA PANNA COTTA

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



Ricetta Biscuit Cioccolato e Nocciole:

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC	g 500
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
GRANELLA DI NOCCIOLE	g 150

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, tranne le nocciole, per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Unire la granella di nocciola e miscelare delicatamente.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di un centimetro quindi cuocere in forno piastra per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE ALLA PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 170
JOYPASTE PANNA COTTA	g 60

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con JOYPASTE PANNA COTTA e unire poi il LILLY NEUTRO.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con LILLY CIOCCOLATO.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	qb
-----------------------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo in acciaio per semifreddi rettangolare, porre sul fondo uno strato di biscuit al cioccolato e nocciole.

Riempire lo stampo fino a metà con la mousse alla panna cotta.

Inserire delle amarene (JOYFRUIT AMARENA) e abbattere per qualche minuto.

Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Coprire solo la superficie della torta con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE scaldato a 45°C.

Sformare dallo stampo e tagliare della misura desiderata e decorare con riccioli di cioccolato.