

3 CIOCCOLATI

TORTA O MIGNON AI 3 CIOCCOLATI, SFRUTTANDO L'ELEVATA VERSATILITÀ DI RENO X SCOPRI INFONDO ANCHE I DETTAGLI PER REALIZZARE LE MIGNON.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT AL CACAO GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	Kg 1	mixare tutti gli ingredienti insieme con un mixer ad immersione
UOVA INTERE	g 1200	stendere su una placca 60x40cm 700g circa per teglia
LEVOSUCROL	g 100	cuocere 5 minuti a 200 gradi con vapore al 50%
CACAO IN POLVERE - 5% DEL TOTALE	g 120	
		coppare e raffreddare
		se non si è interessati ad avere una torta completamente gluten free, stendere uno strato di Pralin
		Delicrisp Noir

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 200	portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
GLUCOSIO	g 10	mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di namelaka nello stampo in
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	g 340	siliokone pavoni KE089 CYLINDRA
PANNA	g 250	raffreddare
LILLY NEUTRO	g 45	



NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 200	portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
GLUCOSIO	g 10	mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di namelaka nello stampo in
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%	g 350	siliokone Pavoni KE089 CYLINDRA sopra allo strato precedente
PANNA	g 250	raffreddare
LILLY NEUTRO	g 45	

NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE	g 200	portare a leggere ebollizione latte, glucosio e lilly neutro
GLUCOSIO	g 10	mixare con il cioccolato, aggiungere la panna, versare 250g circa di namelaka nello stampo in
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	g 230	siliokone pavoni KE089 CYLINDRA sopra all altro strato e chiudere con il biscuit
LILLY NEUTRO	g 30	raffreddare
PANNA	g 250	

GEL AL MIRTILLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 250	mixare a caldo, e versare nell'incavo della torta nella parte superiore
ACQUA	g 30	
LILLY NEUTRO	g 30	





COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare con Bliz riscaldata e pistola per isolare la torta

decorare con decorazioni Dobla

se si vuole realizzare dei cubetti di mignon:

VARIANTE SENZA GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 700g di namelaka al cioccolato bianco, 700g namelaka al cioccolato al latte,700g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.

VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO AD 1 SOLO BISQUIT: inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 600g di namelaka al cioccolato bianco, 600g namelaka al cioccolato al latte, 400g di gelificato al mirtillo, 600g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.

<u>VARIANTE CON GELIFICATO AL MIRTILLO A 2 BISQUIT:</u> inserire il bisquit ricoperto di pralin delicrisp noir + 5% di olio di semi in un frame 30cmx30cm, versare 500g di namelaka al cioccolato bianco, 500g namelaka al cioccolato al latte, bisquit singolo, 400g di gelificato al mirtillo, 500g di namelaka al cioccolato fondente, spruzzare con 300g di Blitz + 40g fruttidor mirtillo + q.b. colorante viola idrosolubile, raffreddare ad ogni stratificazione, abbattere e tagliare a -11 gradi.



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE

