

TORTA TROIS CHOCOLATS

TORTA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





BISCUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 400	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 10 minuti.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 480	Stendere la pasta montata su di una teglia coperta con carta da forno.
AVOLETTA	g 160	Cuocere a 210-230°C con forno a piastra e in forno termoventilato a 190-210°C per 5-7 minuti.
		Lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Montare la rimanente panna con acqua e LILLY NEUTRO fino ad una consistenza morbida, poi
PANNA 35% M.G DA MONATARE	g 700	incorporarla alla ganache mescolando delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 100	
ACQUA	g 100	



MOUSSE CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Montare la rimanente panna con acqua e LILLY NEUTRO fino ad una consistenza morbida, poi
PANNA 35% M.G DA MONATARE	g 700	incorporarla alla ganache mescolando delicatamente.
ACQUA	g 100	
LILLY NEUTRO	g 100	

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Montare la rimanente panna con acqua e LILLY NEUTRO fino ad una consistenza morbida, poi
PANNA 35% M.G DA MONATARE	g 700	incorporarla alla ganache mescolando delicatamente.
ACQUA	g 100	
LILLY NEUTRO	g 100	

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 35°C	Q.B.	Stendere finemente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno.
		Utilizzare un anello d'acciao della stessa misura del pan di spagna e porre in congelatore fino al
		momento dell'utilizzo.



COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone alto 4 cm versare 1 cm circa di mousse fondente.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato latte.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato bianco.

Far aderire il ripieno croccante e il disco di rollè alla mandorla, facendo una leggera pressione.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta che la torta sarà completamente congelata sformarla a e glassarla con il MIRROR CIOCCOLATO.

