



## 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 e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

#### SCIROPPO AL CAFFÈ

##### INGREDIENTI

ACQUA

g 200

ZUCCHERO SEMOLATO

g 200

JOYCAFFÈ GRANGUSTO

g 20

##### PREPARAZIONE

Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente aggiungere Joycaffè

Grangusto.

#### STRATO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

##### PREPARAZIONE

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

## CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFÈ

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 230
PANNA 35% M.G.	g 230
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 15
LILLY NEUTRO	g 25
ACQUA	g 25
TUORLO D'UOVO	g 120
ZUCCHERO SEMOLATO	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO AL 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 CAFFÈ

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA	g 30
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO AL 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 CAFFÈ

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
JOYCAFFÈ' 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

Q.B.

### PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR CIOCCOLATO BIANCO 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 CIOCCOLATO BIANCO 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

