



## HALLOWEEN MUMMY

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

### BISCOTTO ALLA MANDORLA

---

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
IRCA GENOISE  
FARINA DI MANDORLE  
BURRO 82% M.G. - FUSO

#### PREPARAZIONE

g 600 Montare uova e IRCA GENOISE in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.  
g 500 Versare a filo il burro fuso continuando a montare a media velocità.  
g 150 Unire la farina di mandorle e continuare a montare a bassa velocità giusto per miscelare il tutto.  
g 75 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.  
Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

### SCIROPPO AL CAFFÈ

---

#### INGREDIENTI

ACQUA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
CAFFÈ  
LIQUORE AL CAFFÈ

#### PREPARAZIONE

g 200 Scaldare acqua e caffè a 60°C.  
g 50 Unire lo zucchero e miscelare, poi unire il liquore e lasciar raffreddare.  
g 100  
g 30

## CREMA AL CAFFÉ

---

### INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 500
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G.	g 500
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 20

### PREPARAZIONE

Montare TOP MERINGUE con acqua a temperatura ambiente o tiepida, quando la montata sarà soda, unire poco per volta il burro molto morbido e continuare a montare per pochi minuti. Aromatizzare con JOYCAFFÉ GRANGUSTO.

## GANACHE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 40

### PREPARAZIONE

Scaldare la panna e il latte a 65°C.  
Versare nel cioccolato fuso e amalgamare bene con il burro ammorbidito.

## GELATINA AL CACAO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 300
MIRROR NEUTRAL	g 300

### PREPARAZIONE

Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.  
Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.  
Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire in stampi in forma specifica (o in uno stampo quadrato, poi si taglierà la forma desiderata).

Costruire la torta come segue:

- strato di biscotto bagnato con sciroppo
- strato di Crema al Caffè
- strato di biscotto bagnato
- strato di ganache
- strato di biscotto bagnato

Infine rasare con un leggero strato di crema caffè.

Passare in abbattitore e poi glassare con la glassa a specchio scaldata a 35-40°C.

Decorare con DOBLA Chocolate Mummy