

# **INSIEME PER FORZA**

# MOUSSE MODERNA CARATTERIZZATA DALLA GLASSATURA A RAGNATELA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





# **ROLLÈ ALLE NOCCIOLE**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
IRCA GENOISE g 50	Montare tutti gli ingredienti (tranne la GRANELLA DI NOCCIOLE) per 10 minuti ad alta velocità in
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE g 60	0 planetaria con frusta.
GRANELLA DI NOCCIOLA g 15	O Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
MIELE g 50	centimetro, cospargere la superficie con la GRANELLA DI NOCCIOLE e cuocere in forno a 210°C
	per 8 minuti circa con valvola chiusa.

### INSERTO CRÈME BRÛLÉE

HOLLIO VIENE DIOLE			
	INGREDIENTI		PREPARAZIONE
	CREME BRULEE	g 70	Miscelare insieme gli ingredienti e portare a leggera ebollizione.
	LATTE 3.5% M.G.	g 250	Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.
	PANNA 35% M.G.	g 200	



#### INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - SCALDATO A 30°C

g 200

Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio della stessa dimensione dell'inserto dicrème brûlée.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

#### **MOUSSE ALLA NOCCIOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 150	Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice
ACQUA	g 200	
PANNA 35% M.G.	g 1000	

#### **COPERTURA E DECORAZIONE**

#### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE - SCALDATO A 55°C

Q.B.

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 60°C

Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire per metà lo stampo in silicone da torta con la mousse alla nocciola.

Inserire l'inserto di crème brûlée e l'inserto croccante e velare con altra mousse.

Chiudere la torta con un disco di rollè e abbattere.

Una volta che il dolce sarà completamente congelato sformarlo.



Glassare il dolce con MIRROR EXTRADARK e spatolare la superficie del dolce con una spatola "sporcata" con del MIRROR EXTRA WHITE.

Posizionare su un piatto e decorare a piacere.



## RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere un effetto "ragnatela" perfetto è importante rispettare le temperature delle glasse riportate in ricetta.

