

MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE

MONOPORZIONE ALLE NOCCIOLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC	g 1.000	Miscelare in planetaria a media velocità con foglia tutti ingredienti per 2-3 minuti.
ACQUA	g 250	Depositare la pasta in uno stampo da 60x40 cm con i bordi e con carta da forno.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 250	Cuocere a 180-190°C in forni a piastra od a 170-180°C in forni ventilati per circa 20 minuti.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NOCCIOLA	g 400	Montare panna, acqua e LILLY HAZELNUT in planetaria con frusta fino ad una consistenza
ACQUA	g 500	adatta per essere dressata con un sac a poche.
PANNA 35% M.G.	g 2.000	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50	



CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FLOMIX	g 1.000	Mescolare a secco gli ingredienti e stendere il composto su teglie con carta da forno.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 1.000	Cuocere a 170-180°C per 7-10 minuti.
		Ancora caldo, tagliare rettangolari da 9x4 cm e lasciare raffreddare.

RETTANGOLI DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO	Q.B.	Temperare il cioccolato.
		Colare il cioccolato su fogli di acetato con serigrafia, stenderlo uniformemente con una spatola a
		gomito e lasciare cristallizzare.
		Tagliare dei rettangoli 9x4 cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il fondo di Brownies in rettangoli 9x4 cm.

Con sac a poche munito di boccetta liscia dressare degli spuntoncini di mousse alla nocciola su tutta la superficie dei rettangoli e depositare il primo rettangolo di cioccolato con la decorazione rivolta verso l'alto.

Formare un ulteriore strato di mousse a spuntoncini e depositare un rettangolo di croccante.

Decorare la superficie a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se si vuole un gusto di cioccolato più pronunciato nella ricetta, sostituire il RENO CONCERTO 58% con RENO CONCERTO 72% per realizzare i rettangoli di cioccolato serigrafato.

