



## MINI CYLINDER - CAMEL DARK

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO E CAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### AMERICAN BROWNIE

#### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

UOVA INTERE

ACQUA

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 500

g 112

g 60

g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 3-4 minuti.

Dosare in stampi alti 1 cm e cuocere a 170°C per 15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente.

### STRATO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Scaldare PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL a bassa temperatura.

### CREMA AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO

g 125

#### PREPARAZIONE

Mescolare lo zucchero con i tuorli senza montare.

PANNA 35% M.G. - (1)  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%  
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA

g 125 Portare ad ebollizione il latte e la panna (1) e versarne 1/3 direttamente sul composto di zucchero e tuorli e miscelare.  
g 50 Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C, mescolando continuamente con una spatola,  
g 25 formando così una crema inglese.  
g 15 Togliere dal fuoco, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.  
g 455 Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% (precedentemente sciolto) alla crema  
g 450 inglese (raffreddata a 45°C) ed emulsionare con il mixer.  
Attendere che la miscela sia ad una temperatura non superiore ai 30°C ed aggiungere la panna (2) semi montata in 2 o 3 volte fino a completa integrazione.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS DARK Q.B.  
CRUNCHY BEADS WHITE Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Stampare dei dischi di brownie, spatolarne la superficie con lo strato croccante di PRALIN DELICRISP e posizionarli sul fondo dei DOBLA MINI CYLINDER DARK/WHITE.  
Stendere uno strato di crema al caramello.  
Completare il riempimento dei mini cylinder con la mousse al cioccolato al latte e lisciare bene.  
Decorare la superficie con CRUNCHY BEADS DARK e WHITE.



**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE