



MOUSSE SETTE PECCATI

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARAZIONE

- g 1000 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, per 7-8 minuti, alla massima velocità.
- g 1200 In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.
- Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.
- Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
- AVVERTENZE:**
- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
 - La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.
 - Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit al cioccolato in congelatore ben coperti.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
PASTA NOCCIOLA	g 140

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.

Aggiungere PASTA NOCCIOLA e miscelare delicatamente.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE CROCK	Q.B.
----------------------	------

GLASSA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.
-------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare un disco di biscuit al cioccolato, porlo sul fondo del cerchio per bavaresi e con l'aiuto di una spatola spalmare uno strato di NOCCIOLATA ICE CROCK.

Formare un primo strato uniforme di mousse alla nocciola di circa 1 cm.

Far aderire alla mousse un ulteriore disco di biscuit al cioccolato e formare un secondo strato di NOCCIOLATA ICE CROCK.

Riempire ulteriormente con la mousse alla nocciola, lisciare con spatola e porre in congelatore.

Dopo completo congelamento sformare dal cerchio d'acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta.

Glassare con MIRROR CIOCCOLATO e decorare a fantasia.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta del biscuit al cioccolato è possibile sostituire SFRULLA CHOC con IRCA GENOISE CHOC.