MUMMY CHE DOLCE!



FROLLA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
TOP FROLLA g 500	 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
UOVA INTERE g 90	Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.
BURRO 82% M.G MORBIDO g 175	Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle basi adatte alle vostre monoporzioni,
ZUCCHERO SEMOLATO g 60	e che siano almeno 1cm più lungo e più largo, e cuocere a 165C° per 12-15min.
CACAO IN POLVERE g 30	

MOUSSE CREMOSA AL MINUETTO MADAGASCAR 72%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 150	 Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
PANNA 35% M.G 1	g 150	• A parte reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi
PANNA 35% M.G 2	g 200	emulsionare con la ganache.
LILLY NEUTRO	g 20	Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.
ACQUA	g 20	Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.
		Riempire gli stampi per inserti ed abbattere.

BAVARESE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

• Fondere il cioccolato.



SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% TUORLI D'UOVO ZUCCHERO SEMOLATO	g 450 g 40 g 25	 Preparare la crema inglese: mescolare tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere portando il composto tra gli 82-84°C Aggiungere il cioccolato e mixare con il mixer ad immersione e far raffreddare a una temperatura di circa 35°C
LATTE INTERO	g 130	Montare la panna (2) (con eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)
PANNA 35% M.G 1	g 150	Aggiungere la panna ben montata alla crema inglese al cioccolato, si consiglia di
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25	aggiungerma in tre riprese, miscelando delicatamente.
PANNA 35% M.G 2	g 450	
LILLY NEUTRO	g 65	

NAMELAKA AL CAFFÈ

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
	• Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE CAFFE, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
LATTE INTERO g 125	Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
JOYPASTE CAFFE' g 8	·
LILLY NEUTRO g 35	Sempre emulsionando aggiungere la panna.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% g 280	 Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.
PANNA 35% M.G. g 250	

MISCELA PER EFFETTO VELLUTO			
INGREDIENTI		PREPARAZIONE	
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% BURRO DI CACAO	g 200 g 200	Sciogliere i due elementi e miscelarli.Usarli nella spuzzatrice.	



COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire lo stampo in silicone (stampo consigliato PX4353S) sino a 3/4 con la Bavarese alla Vaniglia.
- Inserire l'inserto ancora congelato e rasare. Poi abbattere.
- Togliere e spruzzare con effetto velluto color marrone/cioccolato.
- Spostare sul fondo di frolla al cioccolato.
- Montare la Namelaka al Caffé e decorare con ciuffi le monoporzioni.
- Decora con le decorazioni di cioccolato Dobla: cod.77511 Mummy e cod.78810 spooky.

