# TRANCETTI AL CIOCCOLATO

## TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## BISCUIT AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SFRULLA CHOC | g 1.000 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 1.200 |
| MIELE | g 100 |

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria alla massima velocità per 8-10 minuti.

Stendere la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per 5-7 minuti in forno statico a 220-240°C con valvola chiusa.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| LILLY CIOCCOLATO FONDENTE | g 200 |
| ACQUA O LATTE | g 300 |
| PANNA | g 1.000 |

### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta.

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

## RIPIENO CROCCANTE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PRALIN DELICRISP CLASSIC | Q.B. |

## GLASSATURA

### INGREDIENTI

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

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo rettangolare per bavaresi (altezza 4,5 o 5 cm) depositare sul fondo un foglio di bisquit al cioccolato e stendere uno strato di PRALIN DELICRISP CLASSIC a 2-3 mm di altezza precedentemente scaldato con forno a microonde.

Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato appena preparata, lisciare bene la superficie e porre in abbattitore o congelatore.

Dopo completo congelamento stendere sulla superficie uno strato sottile di MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 45-50°C e successivamente formare i trancetti tagliando nella misura di 4x4 cm.

Decorare la superficie a piacere.