



MARQUISE ALLA PANNA COTTA

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BISCUIT CIOCCOLATO E NOCCIOLE:

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC

ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

GRANELLA DI NOCCIOLE

PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti, tranne le nocciole, per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
- g 300 Unire la granella di nocciola e miscelare delicatamente.
- g 300 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di un centimetro quindi cuocere in forno piastra per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
- g 150 All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE ALLA PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

JOYPASTE PANNA COTTA

PREPARAZIONE

- g 1.000 Miscelare l'acqua con JOYPASTE PANNA COTTA e unire poi il LILLY NEUTRO.
- g 200 Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.
- g 170
- g 60

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
LILLY CIOCCOLATO	g 200
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con LILLY CIOCCOLATO.

Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.
-----------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo in acciaio per semifreddi rettangolare, porre sul fondo uno strato di biscuit al cioccolato e nocciole.

Riempire lo stampo fino a metà con la mousse alla panna cotta.

Inserire delle amarene (JOYFRUIT AMARENA) e abbattere per qualche minuto.

Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Coprire solo la superficie della torta con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE scaldato a 45°C.

Sformare dallo stampo e tagliare della misura desiderata e decorare con riccioli di cioccolato.