

QUEEN'S CHOCO CAKE - SPECIALE SAN VALENTINO

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BROWNIES

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2-3 minuti a media velocità.
ACQUA	g 120	Depositare negli appositi stampi di silicone altezza 2 centimetri riempiendoli per 3/4.
UOVA INTERE	g 225	Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti.
BURRO 82% M.G FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 400	

MACARONS AL CACAO

IIIAAIIOIIO AL OAGAG		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELIMACARON	g 1.000	Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti DELIMACARON e ACQUA.
ACQUA	g 200	Con sac à poche con bocchetta liscia formare, su teglia con carta da forno o tappetino in
CACAO IN POLVERE	Q.B.	silicone, dei piccoli dischetti della dimensione voluta.
		Spolverarne la superficie con CACAO IN POLVERE e attendere che si formi una crosticina in
		superficie.
		Cuocere a 130-150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).



GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - FUSO A 50°C	g 250	Aggiungere la panna al cioccolato ed emulsionare fino ad ottenere una massa omogenea.
PANNA 35% M.G.	g 250	Aggiungere il burro e continuare ad emulsionare.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 30	Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

FINITURA

INGREDIENTI

FRAGOLE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più ganache.

Farcire, accoppiare e porre i macarons in frigorifero per almeno 1 ora prima di essere consumati.

Sulla superficie dei tortini dressare uno strato di circa 1 cm di ganache al cioccolato.

Disporre 3 macarons come da foto facendoli aderire alla ganache sul tortino.

Decorare posizionando una fragola al di sopra e nel mezzo dei 3 macarons e terminare con delle SPIRAL DARK DOBLA.

