NOCCIOMELLA

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MOUSSE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 400
PANNA 35% M.G. - (1)	g 200
LILLY NEUTRO	g 250
PANNA 35% M.G. - (2)	g 1000
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a 30°C ed unire la panna(1)a temperatura ambiente.

Semi-montare la panna(2) con il LILLY NEUTRO e l'acqua.

Incorporare la panna-semimontata al composto realizzato precedentemente, miscelando con una marisa.

Riempire lo stampo in silicone a semisfera e rasarlo, dopodiché porre in abbattitore, fino a congelazione.

FROLLA MAGRA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDI	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 200
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 80

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Foderare degli stampi per tartellette con la pasta frolla e cuocere in forno a 180 per 12 minuti circa.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1000
UOVA - T° AMBIENTE	g 1200

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria con la frusta per 7-8 minuti.

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.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR CARAMEL a 55°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la tartelletta di frolla con uno strato di NOCCIOLATA ed un dischetto di biscuit seguito da un ulteriore piccolo strato di NOCCIOLATA.

Glassare la semisfera di mousse con la glassa caramello ed appoggiarla sulla tartelletta.

Decorare con foglia d’oro.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella frolla al cacao è possibile sostituire il burro con la margarina.