RE CIOCCOLATO

PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
TUORLI D'UOVO	g 60
UOVA INTERE	g 100
TOP FROLLA	g 1000
CACAO IN POLVERE	g 130

PREPARAZIONE

In planetaria miscelare con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza morbida ideale per essere utilizzata con sac à poche.

Riempire uno stampo di silicone a forma di "savarin" con la frolla e livellare il bordo con una spatola per rimuovere eventuale eccesso.

Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

CREMOSO ECUADOR 70%

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1000
TUORLI D'UOVO	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 900
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LILLY NEUTRO	g 120

PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte.

A parte miscelare tuorlo e zucchero ed unire al latte.

Continuare la cottura, sempre mescolando, fino al raggiungimento di 84°C.

Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore ad immersione.

Aggiungere LILLY NEUTRO e il burro morbido sempre emulsionando.

Colare negli appositi stampi a forma di "savarin" ed abbattere.

FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE - 50-55°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Unire la frolla con il cremoso utilizzando una punta di BLITZ.

Decorare con spray fondente scuro effetto velluto e una goccia di MIRROR EXTRA DARK nella conca del cremoso.

Terminare con SPOTS ORIGINAL DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.