

CHOCOLATE FRUITS

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	Miscelare tutti gli ingredienti con foglia e porre in frigorifero ben coperta per almeno 2 ore.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 225	Stendere con sfogliatrice a circa 3-4 mm di spessore e cuocere in forno statico 180-190°C fino a
UOVA	g 50	doratura.
FARINA DI MANDORLE	g 150	

INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE	g 100	Portare a bollore latte e acqua ed aggiungere LILLY NEUTRO.
ACQUA	g 100	Aggiungere MOGADOR PREMIUM precedentemente scaldato a microonde (per ammorbidirlo) e
LILLY NEUTRO	g 45	frullare con frullatore ad immersione.
MOGADOR PREMIUM	g 200	Colare in stampi di silicone e congelare.



GELATINA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ARANCIA	g 400	Scaldare l'acqua, unire il LILLY NEUTRO e miscellare con una frusta.
LILLY NEUTRO	g 60	Per ultimo, incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA.
ACQUA - 45-50°C	g 60	Colare in stampi di silicone e congelare.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 650	Scaldare leggeremente la prima parte di panna al microonde.
PANNA FRESCA	g 350	Sciogliere il RENO SINFONIA LATTE 38% a 45°C; incorporare la panna tiepida e creare una
PANNA 35% M.G SEMI-MONTATA	g 600	ganache.
ACQUA	g 70	Quando la ganache sarà a circa 38°C incorporare una piccola parte di panna che verrà semi-
LILLY NEUTRO	g 70	montata con acqua e LILLY NEUTRO e miscelare energicamente.
		Terminare insererendo la ganache alleggerita alla restante panna e miscelare delicatamente,
		senza smontare il composto.

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC Q.B.



INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO Q.B.

MIRROR EXTRA WHITE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone colare uno strato di mousse al cioccolato latte.

Inserire la crema alla mandorla congelata, continuare con la mousse, inserire la gelatina all'arancia e terminare con mousse.

Chiudere con il fondo di frolla precedentemente ricoperto con il PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Livellare bene e abbattere.

Una volta congelato, glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 45-50°C e decorare con qualche schizzo di MIRROR EXTRA WHITE colorato di arancione ed una fascia di cioccolato al latte.

