

# CHOCOLAT3

# MOUSSE MODERNA AI 3 CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







# **BISQUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA CHOC	g 1000	Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	A fine montata aggiungere a mano il burro.
ACQUA	g 100	Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.
BURRO 82% M.G FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200	Cuocere 10/12 minuti tempo a 220°C con valvola chiusa.

# NAMELAKA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 150	Portare ad ebollizione latte e JOYPASTE.Unire al LILLY e miscelare con frusta.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 10	Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
LILLY NEUTRO	g 35	Sempre emulsionando aggiungere la panna.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 325	Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati versare 150g di namelaka nello stampo
PANNA 35% M.G.	g 300	da inserto di 16cm di diametro e abbattere fino a totale indurimento.



# MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G TEMPERATURA AMBIENTE	g 250	Preparare una ganache, emulsionando latte e cioccolato.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - FUSO A 45°C	g 370	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando
PANNA 35% M.G DA MONTARE	g 500	delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 25	
ACQUA	g 25	

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% - FUSO A 45°C	g 600	Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
PANNA 35% M.G A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando
PANNA 35% M.G DA MONTARE	g 700	delicatamente.
LILLY NEUTRO	g 50	
ACQUA	g 50	

# COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 55°C Q.b.



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Versare 150g di mousse leggera al latte in uno stampo di silicone di 18cm di diametro con altezza di 3cm.

Abbattere fino a completo indurimento.

Versare 250g di mousse fondente sopra lo strato di mousse leggera al latte.

Inserire lo strato congelato di namelaka e bisquit, livellare la mousse fondente quindi abbattere fino a completo indurimento.

Una volta pronta sformare la torta e glassarla con MIRROR CHOCCOLATO, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare con tre dischi di cioccolato bianco, latte e fondente e con colorante oro in polvere diluito con alcool buongusto.



#### RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

