RING PINEAPPLE DARK

MONOPORZIONE CIOCCOLATO E ANANAS

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 400
UOVA INTERE	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200ºC per circa 6-8 minuti.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC	Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere il PRALIN DELICRISP CLASSIC a bassa temperatura per renderlo più spatolabile.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 200
LATTE FRESCO INTERO	g 200
TUORLI D'UOVO	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli.

Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese.

Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 90
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 95
LILLY NEUTRO	g 10

PREPARAZIONE

Riscaldare la crema inglese a 45ºC e aggiungere LILLY NEUTRO.

Fondere a 45°C SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% e SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% e unirli alla crema.

Emulsionare con mixer ad immersione.

FARCITURA LUCIDA ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g 200
MIRROR NEUTRAL	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti.

COMPOSIZIONE FINALE

Spatolare il PRALIN DELICRISP sul biscuit al cioccolato, stampare dei dischi da inserire alla base dei ring.
Farcire i ring con la mousse al cioccolato.
Terminare la monoporzione con uno strato di farcitura lucida all'ananas.
Decorare con DOBLA MINI GOLD PEARL.

RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE