R.O.C.K. (RENO-ORIGINAL-CHOCOLATE-KIND)

TORTA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA BISCUIT SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA - A 22-24°C	g 600
MIELE	g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
ACQUA	g 70
LILLY NEUTRO	g 70

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
ACQUA	g 70
LILLY NEUTRO	g 70

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - FUSO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

Il risultato finito dovrà essere una mousse soffice e ben areata.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone alto 4 cm versare 1 cm circa di mousse cioccolato bianco.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato latte.

Porre in abbattitore per farla rassodare.

Quando la mousse sarà soda versare 1 cm circa di mousse cioccolato fondente.

Far aderire il disco di rollè, facendo una leggera pressione.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta che la torta sarà completamente congelata sformarla e glassarla con il MIRROR.

Decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE