

# TEARDROP TRE CIOCCOLATI

# **DOLCE MONOPORZIONE** DOSI PER REALIZZARE 100 PEZZI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## ROLLÉ AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 250	Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8 minuti.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm. Cuocere per
MIELE	g 25	10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1135	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 270	
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400	

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1135	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
LILLY CIOCCOLATO LATTE	g 270	
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400	



### MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1135	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
LILLY CIOCCOLATO	g 270	
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400	
INSERTO CROCCANTE		
INGREDIENTI		
PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°C	g 500	
COPERTURA		
INGREDIENTI		
BLITZ ICE	g 500	

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Scaldare PRALIN DELICRISP e stenderlo in modo omogeneo sul foglio di rollé.

Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti, una volta freddo tagliare con l'apposito coppa pasta creando dei dischetti.

Mettere il disco di rollè sul fondo di un TEARDROP DARK WHITE DOBLA e dressarvi all'interno la mousse al cioccolato bianco riempiendolo per 1/3, procedere con la mousse al latte per un altro 1/3 e terminare con la mousse fondente per il 1/3 mancante.

Porre il dolce in abbattitore a rassodare.

Una volta pronto spatolare la superficie del dolce con BLITZ ICE NEW.

Decorare con BUTTERLY DOBLA.



