

# TRILOGY DEL CENTENARIO

# DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **BISCUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	-Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE g	-Stendere uniformemente la pasta montata su 2 fogli di carta da forno allo spessore di 3 mm.
MIELE	-Cuocere per 5 minuti a 220°C con valvola chiusa.
	-All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto e stampare in forma rettangolare con
	l'apposito coppapasta per inserti.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FIORI DI SAMBUCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G. g 6	25 -Portare ad ebollizione il latte con il GLUCOSIO ed aggiungere i fiori di sambuco.
PANNA - FRESCA 35% MG g 2	-Lasciare in infusione per circa 4 ore.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% g 5	OO -Setacciare e strizzare bene i fiori di sambuco.
GLUCOSIO g 1	-Riscaldare di nuovo il latte, aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta.
LILLY NEUTRO g 5	
FIORI DI SAMBUCO ESSICCATI g 2	00 0
	-Coprire bene e lasciare riposare una notte in frigorifero.



### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 400	-Fondere il SINFONIA FONDENTE 68% a 45°C.
PANNA - FRESCA 35% MG (1)	g 100	-Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la
ACQUA - (1)	g 235	ganache fondente.
PANNA - FRESCA 35% MG (2)	g 400	-Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.
LILLY NEUTRO	g 60	-Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.
ACQUA - (2)	g 60	-Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	400 -Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL a 45°C.
PANNA - FRESCA 35% MG (1)	130 -Portare la prima parte di panna e acqua a 30°C circa e miscelare bene con frusta per effettuare la
ACQUA - (1)	ganache al latte.
PANNA - FRESCA 35%MG (2)	400 -Semi montare tutti gli altri ingredienti in planetaria a media velocità.
LILLY NEUTRO	-Aggiungere inizialmente metà della panna semi montata alla ganache e miscelare.
ACQUA - (2)	-Aggiungere la restante e miscelare delicatamente sempre dal basso verso l'alto.

CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.	-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo su di un foglio di carta da forno avendo cura di ottenere
		uno strato piuttosto sottile.
		-Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
		-Stampare in forma rettangolare con l'apposito coppapasta per inserti e porre in congelatore.



### PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 250	-Porre in frigorifero per almeno un'ora.
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 50	-Sbriciolare grossolanamente e cuocere a 170-180°C fino a completa cottura.
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 35-40	
TUORLO	g 75	
DECORAZIONE		
INGREDIENTI		
MIRROR CARAMEL	Q.B.	

Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

- -In uno stampo rettangolare per monoporzioni in silicone versare 1/3 di mousse al cioccolato fondente.
- -Disporre l'inserto croccante e versare 1/3 di mousse al cioccolato lactee caramel.
- -Chiudere con il biscuit al cioccolato e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
- -Sformare e spruzzare con spray velvet di colore marrone chiaro.
- -Montare la namelaka e formare sulla superficie del dolce 6 ciuffi con bocchetta liscia.
- -Disporre il dolce nel centro del piatto e decorare mettendo 5 MINI ELEGANCE DARK/MILK DOBLA tra i vari ciuffi ed una SPEAR DARK DOBLA al lato dei ciuffi.
- -Spolverare i due ciuffi esterni con briciole molto fini di pasta frolla al cacao e decorare il piatto con puntini di MIRROR CARAMEL e MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE.





## RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile spruzzare il dolce anche con una miscela al 50% di burro di cacao e 50% di cioccolato al latte scaldati a 40°C.

