



CAPPUCCINO E MASCARPONE

MONOPORZIONE AL CAPPUCCINO E MASCARPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 1000

UOVA INTERE

g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti.

Stendere sulle teglie con carta da forno formando uno strato e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

SCIROPPO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ACQUA

g 200

ZUCCHERO SEMOLATO

g 200

JOYCAFFÈ GRANGUSTO

g 20

PREPARAZIONE

Preparare lo sciroppo scaldando acqua e zucchero e successivamente aggiungere Joycaffè

Grangusto.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

PREPARAZIONE

Ammorbidire il Pralin Delicrisp nel microonde e stenderne uno strato sottile sul Biscuit e mettere in frigorifero.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 230
PANNA 35% M.G.	g 230
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 15
LILLY NEUTRO	g 25
ACQUA	g 25
TUORLO D'UOVO	g 120
ZUCCHERO SEMOLATO	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 330

PREPARAZIONE

Miscelare Tuorlo e zucchero, a parte portare a ebollizione la panna, il latte e Joycaffè Grangusto. Versare la miscela calda sopra il composto dei tuorli e zucchero, mescolando. Uocere tutto insieme fino a pastorizzare a 82-84°C formando così una crema inglese. Aggiungere il Lilly neutro premiscelato con l'acqua. Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con un mixer ad immersione.

GANACHE MONTATA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA	g 30
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 40
MASCARPONE	g 160

PREPARAZIONE

Scaldare la panna e aggiungere Joycaffè Grangusto, unire Lilly premiscelato con l'acqua e miscelare bene. Versare la panna calda sui due cioccolati precedentemente sciolti emulsionando con il mixer ad immersione. Aggiungere il mascarpone, miscelare e lasciare raffreddare per almeno 3 ore in frigo per poterlo poi montare in planetaria.

MOUSSE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
JOYCAFFÈ' GRANGUSTO	g 25

PREPARAZIONE

Mettere tutto insieme nella planetaria con frusta e portare a una consistenza semi-montata.
Modella e congela in abbattitore.

GLASSA A SPECCHIO BIANCA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR CIOCCOLATO BIANCO a 45-50°C e glassare i dolci.

COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire fino a metà degli stampi di silicone per inserto con il Cremoso al caffè, terminare il riempimento con la ganache e congelare in abbattitore.
 - Coppare dei dischetti di Biscuit e Pralin Delicrisp della dimensione del fondo dello stampo di silicone e tenere da parte.
 - Dressare la mousse al caffè riempiendo $\frac{3}{4}$ dello stampo in silicone ed inserire nel centro il nucleo di cremoso e ganache precedentemente congelato.
 - Chiudere con un dischetto di Biscuit, bagnare con la bagna al caffè e congelare in abbattitore.
 - Sformare, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO e decorare con un chicco di caffè, oro in fogli e decoro DOBLA Rose dark/white.
- N.B. E' possibile poggiare la monoporzione su un dischetto di pasta frolla come da foto.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

