



## ENTREMETS AL GIANDUIA

### ENTREMETS AL GIANDUIA CON RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÉ AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

SFRULLA  
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA  
CACAO IN POLVERE  
ZUCCHERO INVERTITO

g 1.000  
g 1.200  
g 100  
g 80-100  
g 50

##### PREPARAZIONE

Idratare CACAO IN POLVERE con l'acqua, dopodichè unire a tutti gli altri ingredienti e montare in planetaria con frusta a velocità medio alta per 8-10 minuti.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno o silpat, allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere rapidamente a 220-230°C con valvola chiusa.  
Terminata la cottura, lasciar raffreddare il rollé per qualche minuto, poi coprirlo con fogli di plastica per evitare che si secchi.

#### INSERTO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Q.B.

##### PREPARAZIONE

Stendere il composto fra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm, quindi congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

## MOUSSE AL GIANDUIA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 250
PASTA GIANDUIA	g 170-200

### PREPARAZIONE

Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua.

A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua.

Unire i due composti miscelando delicatamente.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45°C	Q.B.
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - PANI	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare un sottile strato di mousse, inserire l'inserito di croccante, altra mousse e infine il disco di rollé.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare lentremets, glassarla con il MIRROR GIANDUIA e decorarla con dei trucioli di RENO CONCERTO GIANDUIA PANI.