



SHINE

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

| | |
|----------------|--------|
| TOP FROLLA | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 400 |
| UOVA | g 150 |
| CACAO | g 50 |
| ZUCCHERO | g 100 |

PREPARAZIONE

Inserire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare per qualche minuto. Stendere la pasta tra 2 fogli di carta da forno e portare allo spessore di 2-3 millimetri. Porre in frigorifero per raffreddare .
Foderare gli stampi microforati monoporzione di 8cm di diametro e cuocere a 170° gradi forno ventilato valvola aperta per i primi 4-5 minuti ,poi abbassare a 160° gradi per terminare la cottura.

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|-----------|
| IRCA GENOISE CHOC | g 500 |
| UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE | g 300 |
| BURRO 82% M.G. - CREMOSO | g 200-250 |

PREPARAZIONE

Montare in Planetaria tutti gli ingredienti.
Stendere circa 1 cm d'impasto su un tappetino di silicone 60x40cm e cuocere in forno a piastra 210° gradi, 190° gradi in forno ventilato, per 6/7 minuti.

GEL TROPICAL

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|-------|
| FRUTTIDOR TROPICAL | g 400 |
| ACQUA TIEPIDA | g 60 |
| LILLY NEUTRO | g 60 |

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il LILLY NEUTRO e per ultimo inserire il FRUTTIDOR TROPICAL frullato. .

MOUSSE CIOCCOLATO LATTE CAMEL

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| RENO CONCERTO LACTEE CAMEL | g 600 |
| PANNA LIQUIDA | g 300 |
| PANNA 35% M.G. | g 700 |
| ACQUA | g 70 |
| LILLY NEUTRO | g 70 |

PREPARAZIONE

Preparare una ganache sciogliendo il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL a 45°C e unendolo alla panna liquida tiepida.

Semimontare la panna con acqua e LILLY NETRO ed aggiungerla poi alla ganache mescolando delicatamente senza smontare il composto.

Colare in stampi semisfera di silicone (SF002) di 7 cm di diametro e congelare.

GLASSATURA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|-------|
| MIRROR NEUTRAL | g 500 |
|----------------|-------|

PREPARAZIONE

Scaldare il MIRROR NEUTRAL e 1 gr di colore marrone idrosolubile a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire uno stato generoso di TOFFEE D'OR nella frolla al cacao cotta in precedenza.

Successivamente inserire un disco di cake al cacao e terminare con il gel al tropical fino ad arrivare a bordo della frolla.

Porre in abbattitore per qualche minuto.

Sformare la semisfera di mousse al cioccolato e glassare con MIRROR NEUTRAL con aggiunta di colore marrone idrosolubile.

Appoggiare la semisfera sopra la tartelletta e decorare con una spirale di cioccolato temperato e foglia d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF