

**irca****Seduction Line****PASTA GIANDUIA**

Bavarese gianduia

**RICETTA PAN DI SPAGNA SOTTILE**

SFRULLA	g 1.000
Uova intere	g 1.200
Acqua	g 100
CACAO 22-24	g 80-100
Miele o zucchero invertito	g 50

Montare tutti gli ingredienti ad esclusione del CACAO in planetaria con frusta per 8-10 minuti, aggiungere il CACAO setacciato e miscelare delicatamente. 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. All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

**RICETTA MOUSSE GIANDUIA**

Panna	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
Acqua	g 250
PASTA GIANDUIA	g 170-200

Per un cerchio di 20 cm di diametro ed altezza 5 cm. Stendere riempiendolo un apposito cerchio da 16-18 cm di diametro con spessore di 6-7 mm della PRALIN DELICRISP e porla in freezer per almeno 2 ore, verrà poi utilizzata come farcitura della bavarese. Miscelare 150 grammi d'acqua con la PASTA GIANDUIA. Montare

a parte la panna (non zuccherata), LILLY NEUTRO e la restante acqua dopodichè unire i due composti miscelando delicatamente. Porre sul fondo di appositi cerchi precedentemente oliati e zuccherati (zucchero a velo) uno strato sottile di pan di spagna sottile al cacao, riempire a metà con la mousse ottenuta, depositare nel mezzo lo strato di PRALIN DELICRISP congelata e finire di riempire con dell'altra mousse gianduia. Mettere in freezer o abbattitore fino al completo congelamento. Sformare dai cerchi e coprire con MIRROR GIANDUIA precedentemente scaldato con forno a microonde a 45°C. Decorare la superficie con trucioli di RENO TRUFFE.

**AVVERTENZE:** qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata. Aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.