



Chococaramel mousse

- Ricetta biscuit:

IRCA GENOISE	g 1.000
Uova intere	g 1.200

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata. Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termoventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Avvertenze:

- per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
- la temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.
- per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit al cioccolato in congelatore ben coperti.

- Ricetta mousse al cioccolato:

Panna liquida	g 1.000
Acqua	g 300
LILLY CIOCCOLATO	g 200

Montare panna, acqua e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta. É possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua ed incorporando

poi la panna non zuccherata leggermente montata.

- Ricetta mousse allo zabaione:

PASTA ZABAIONE	g 60
Panna liquida	g 1.000



irca

Linea Horeca

LILLY

Acqua	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta. Aggiungere PASTA ZABAIONE e miscelare delicatamente.



- Ricetta macarons. LILLY

AVOLETTA	g 600
Zucchero a velo	g 100
Albume d'uovo	g 200
Zucchero semolato	g 50
Vanillina	g q.b.

Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato e aggiungervi AVOLETTA e zucchero a velo (precedentemente setacciati) miscelando delicatamente. Dressare con sacco a poches con bocchetta liscia su teglia con carta da forno. Lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore affinché si formi una leggera crosticina superficiale. Cuocere a 130-150°C in forni a piastra ed a 120°C in forni ventilati per 10 minuti circa.

Procedimento:

stampare un disco di biscuit e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi; con l'aiuto di una spatola depositare uno strato di NOCCIOLATA ICE CROCK. Formare un primo strato uniforme di mousse allo zabaione di circa 1 cm. Far aderire alla mousse un'ulteriore disco di biscuit e formare un secondo strato di NOCCIOLATA ICE CROCK. Riempire ulteriormente con la mousse al cioccolato, lisciare con spatola e porre in congelatore. Dopo completo congelamento sformare dal cerchio d'acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta e ricoprire con MIRROR CARAMEL con l'aggiunta del 20% di BLITZ ICE GLITTER GOLD o SILVER precedentemente scaldati in forno a microonde a 50-55°C. Decorare lateralmente la torta e decorare a fantasia.