



Chococaramel mousse

RICETTA BISCUIT

IRCA GENOISE	g 1.000
Uova intere	g 1.200

RICETTA MOUSSE AL CIOCCOLATO

LILLY CIOCCOLATO	g 200
Panna liquida	g 1.000
Acqua	g 300

RICETTA MOUSSE ALLO ZABAIONE

Panna liquida	g 1.000
Acqua	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
PASTA ZABAIONE	g 60

RICETTA MACARONS AL CACAO

AVOLETTA	g 250
Zucchero a velo	g 100
CACAO 22-24	g 25
Albume d'uovo	g 120
Zucchero semolato	g 25
Vanillina	q.b.

- Ricetta biscuit:

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 termo ventilato 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:

Montare panna, acqua e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta. È 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:

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

- Ricetta macarons al cacao:

Miscelare AVOLETTA con lo zucchero a velo ed il CACAO 22-24 precedentemente setacciati. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato e aggiungervi la miscela precedentemente preparata miscelando delicatamente ed otterrete una pasta liscia ed omogenea. Dressare con sacco a poche munito di bocchetta liscia su teglia con carta da forno. Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie dei macarons.



**irca**

**Linea Horeca**

**LILLY**

Cottura in forno ventilato: lasciar riposare 5 minuti a temperatura ambiente ed infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta.  
Cottura in forni a piastra: lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente ed infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta.  
Lasciare raffreddare completamente i macarons prima di farcirli.

- Ricetta farcitura al cioccolato fondente:

(RENO FONDENTE 64% g 650 + panna g 350)

Fondere il cioccolato a 45°C, aggiungere la panna ed immediatamente miscelare fino ad ottenere una massa omogenea. Farcire ed accoppiare i Macarons ottenuti precedentemente.

- 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 CAMEL 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 con i macarons al cacao.