

**irca****Linea Horeca****LILLY**

Cuore di pera e cioccolato

Ricetta mousse al cioccolato:

LILLY CIOCCOLATO	g 200
Panna (35% m.g.)	g 1.000
Acqua	g 300

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una struttura morbida.

Ricetta cremoso alla pera:

Uova intere	g 300
Zucchero	g 200
Acqua (1)	g 120
Latte intero	g 100
JOYPASTE PERA	g 120-140
Acqua (2)	g 90
LILLY NEUTRO	g 100
FRUTTIDOR PERA	g 300

Miscelare con frusta uova e zucchero, aggiungere acqua (1), latte e JOYPASTE PERA e portare a leggera ebollizione miscelando continuamente. A parte, miscelare LILLY NEUTRO ed acqua (2) ed aggiungerli. Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

Ricetta bagna al cioccolato:

JOYTOPPING CIOCCOLATO	g 1.000
-----------------------	---------

Acqua calda	g 500
-------------	-------

Aggiungere JOYTOPPING all'acqua calda e miscelare.
Avvertenze: è possibile aggiungere alla miscela 20 g di Rhum.

Riempire per metà lo stampo a forma di cuore in silicone con la mousse alla cioccolato, posizionare un biscuit al cioccolato e bagnare. Dressare con sac à poche uno strato di cremoso alla pera, poi un ulteriore strato di mousse al cioccolato e chiudere con uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL ed uno di biscuit al cioccolato. Bagnare e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, spruzzare il dolce ancora congelato con Spray Velvet rosso e decorare la superficie a piacere.