



Mousse Sette Peccati

- Ricetta biscuit al cioccolato:

SFRULLA CHOC	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 alla nocciola:

Panna liquida	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
Acqua	g 200
PASTA NOCCIOLA	g 140

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

Procedimento: stampare un disco di biscuit al cioccolato 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 alla nocciola di circa 1 cm. Far aderire alla mousse un'ulteriore disco di biscuit al cioccolato e formare un secondo strato di NOCCIOLATA ICE CROCK.

Riempire ulteriormente con la mousse alla nocciola, 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 CIOCCOLATO con l'aggiunta del 20% di BLITZ ICE GLITTER GOLD o SILVER precedentemente scaldati in forno a microonde a 45°C.

Decorare la torta a fantasia.