

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA GENOISE**

Regalo di Natale

**RICETTA BISCUIT AL CIOCCOLATO**

IRCA GENOISE	g 250
Uova intere	g 300
Miele	g 25
VIGOR BAKING	g 5
CACAO 22-24	g 25
AVOLETTA	g 150

**RICETTA GELIFICATO AL MANDARINO**

LILLY NEUTRO	g 100
Purea o succo di mandarino	g 500
Acqua	g 50

**RICETTA MOUSSE AL CIOCCOLATO**

RENO FONDENTE 72%	g 600
Panna	g 300
Panna montata	g 700
LILLY NEUTRO	g 100

(quantità per 3 stampi quadrati da 16x16 cm, altezza 4 cm)

**- Ricetta biscuit al cioccolato:**

montare in planetaria con frusta a massima velocità per circa 8 minuti IRCA GENOISE, uova e miele. A fine montata unire VIGOR BAKING, CACAO 22-24 e AVOLETTA precedentemente setacciati miscelando delicatamente. Stendere il

composto su una teglia 60x40 cm con foglio di carta forno e cuocere in forno a 200°C per 8-10 minuti. Dopo raffreddamento stendere uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CLASSIC e mettere in congelatore.

**- Ricetta gelificato al mandarino:**

unire la purea od il succo liquidi con l'acqua, riscaldare a circa 40°C ed aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta. Versare il composto in uno stampo rettangolare formando uno strato di circa mezzo centimetro e mettere in congelatore. Tagliare in quadrati di 15x15 cm e mantenere in congelatore.

**- Ricetta mousse al cioccolato:**

fondere RENO FONDENTE 72% a 45-50°C, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna appena montata con LILLY NEUTRO miscelando delicatamente; si consiglia di aggiungere la panna in due volte.

**- Procedimento:**

tagliare il biscuit in rettangoli da 15x15 cm e porlo sul fondo dello stampo. Riempire per metà gli stampi quadrati con la mousse al cioccolato, depositare il gelificato, chiudere con ulteriore mousse al cioccolato e porre in abbattitore. Sformare, spruzzare con burro di cacao spray rosso e decorare con strisce di PASTA DAMA TOP, come da foto.

La ricetta è stata realizzata dallo Chef Pasticcere Fabio Bironi.

**Avvertenze:** per spruzzare la torta è anche possibile fare una miscela al 50% di BURRO DI CACAO e CIOCCOLATO BIANCO fusi a 35°C circa, colorata con colorante liposolubile.