



Sacher Mousse

- 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 ripieno croccante:

Foderare dei cerchi (altezza 5-7 mm) con PRALIN DELICRISP NOIR e porre in congelamento per almeno 10 minuti.

- Ricetta gelificato all'albicocca :

Succo di frutta all'albicocca (40% minimo di frutta) g 250

LILLY NEUTRO g 50

Scaldare la polpa di frutta a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta. Versare la miscela negli appositi stampi di silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento. A questo punto

utilizzare come ripieno per mousse, bavaresi, semifreddi ecc.

AVVERENZE: aggiungere zucchero a velo qualora si ritenga necessario. Se si utilizza una purea di frutta al 100%, aggiungere 50 g di acqua.

- Ricetta mousse al cioccolato:

LILLY CIOCCOLATO	g 200
Panna liquida	g 1.000
Acqua	g 300

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

Procedimento: stampare un disco di biscuit al cioccolato e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi. Depositarvi un disco di ripieno al croccante ancora congelato e formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato di circa 1 cm. Far aderire alla mousse il gelificato precedentemente preparato. 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 CIOCCOLATO precedentemente scaldato in forno a microonde a 45°C. Decorare la torta a fantasia.