

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA JOCONDE****Torta Troi Chocolat**

Ricetta per torte da 18 cm di diametro:

- Ricetta Biscuit Joconde:

IRCA JOCONDE	g 1.000
Acqua (temp. di circa 25-30°C)	g 800

Montare alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 grammi circa di pasta montata. Cuocere a 210-230°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti. Lasciare 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 joconde in congelatore ben coperti.

- Ripieno croccante:

Foderare dei cerchi (altezza 5-7 mm e larghezza 16 cm) con PRALIN DELICRISP NOIR e porre in congelatore per almeno 10 minuti.

- Mousse al cioccolato fondente:

RENO FONDENTE 64%	g 600
Panna liquida	g 300
Panna semi-montata	g 700

(con l'aggiunta di gr.100 di acqua e gr.100 di LILLY NEUTRO)

Fondere a 50°C il cioccolato fondente, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna appena montata miscelando delicatamente. Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due riprese.

- Mousse al cioccolato al latte:

RENO LATTE 37-39	g 600
Panna liquida	g 300
Panna semi-montata	g 700

(con l'aggiunta di gr.100 di acqua e gr.100 di LILLY NEUTRO)

Fondere a 45°C il cioccolato al latte, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna appena montata miscelando delicatamente. Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due riprese.

- Mousse al cioccolato bianco:

RENO BIANCO 34-36	g 600
Panna liquida	g 300
Panna semi-montata	g 700

(con l'aggiunta di gr.100 di acqua e gr.100 di LILLY NEUTRO)

Fondere a 45°C il cioccolato bianco, aggiungerlo alla panna liquida miscelando



irca

Linea preparati per pasticceria

IRCA JOCONDE

fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna appena montata miscelando delicatamente. Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due riprese.

Montaggio:

stampare un disco di biscuit joconde del diametro di 16 centimetri e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi (diametro 18 cm), depositarvi un disco di ripieno croccante ancora congelato e formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato fondente di circa 1 centimetro. Far aderire alla mousse un disco di biscuit joconde, formare uno strato di mousse al cioccolato al latte di 1 centimetro e far aderire alla mousse un ulteriore disco di biscuit joconde. Riempire ulteriormente con la mousse al cioccolato bianco, lisciare con spatola e porre in congelatore. Dopo completo congelamento spruzzare la superficie della torta con una miscela al 50% di cioccolato fondente e burro di cacao precedentemente fusi a 35°C circa. Sformare dal cerchio di acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta e ricoprire irregolarmente solo i bordi con MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato in forno a microonde a 45°C. Decorare con BLITZ ICE GLITTER GOLD ed una fragola.