

**irca**

Linea Horeca

LILLY



Trancetti al cioccolato

RICETTA BISQUIT AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC	g 1.000
Uova intere	g 1.200

Montare tutti gli ingredienti in planetaria alla massima velocità per 6-8 minuti, stendere la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro. Cuocere per breve tempo a 220-240°C con valvola chiusa.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda delle uova riduce il volume della montata. Quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.

RICETTA MOUSSE AL CIOCCOLATO

LILLY CIOCCOLATO	g 200
Acqua o latte (20-25°C)	g 300
Panna	g 1.000

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta. E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

SVILUPPO RICETTA: in uno stampo rettangolare per bavaresi (altezza 4,5 o 5 cm) depositare sul fondo un foglio di bisquit al cioccolato e stendere uno strato di

PRALIN DELICRISP CLASSIC altezza 0,5 cm precedentemente scaldato con forno a microonde. Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato appena preparata, lisciare bene la superficie e porre in abbattitore o congelatore. Dopo completo congelamento stendere sulla superficie uno strato sottile di MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 45-50°C e successivamente formare i trancetti tagliando nella misura di 4x4 cm. Decorare la superficie a piacere.

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario;
- per ottenere bavaresi, mousse, semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY CIOCCOLATO, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi;
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY g 200. Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.