

**irca****Linea Horeca****LILLY****Zuccottino al cioccolato****CREMA AL CIOCCOLATO:**

LILLY CIOCCOLATO	g 200
Panna	g 1000
Acqua	g 200

CREMA ALLA NOCCIOLA:

LILLY NEUTRO	g 200
Panna	g 1000
Acqua	g 200
PASTA NOCCIOLA	g 100

Montare panna, acqua e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta. Utilizzando stampi in silicone stendere uno strato di crema al cioccolato ottenuta, spatolando nel centro in modo da lasciare dello spazio per un ripieno. Con sacco a poches dressare nel centro del MIRROR CIOCCOLATO (1\2 centimetro), inserire della granella di nocciola. Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta ed aggiungervi la pasta di nocciola. Riempire lo zuccottino con la crema alla nocciola preparata e chiudere con un dischetto di pan di spagna al cioccolato e porre in freezer fino a completo congelamento. Smodellare e ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO riscaldato a 45°C e decorare con bastoncini di cioccolato bianco, filetti di cioccolato fondente ed un ciuffo di panna montata.

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse e semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.
- qualora si intendesse 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.