



Zuccotto Cioccoportogallo

- Ricetta biscuit al cioccolato:

SFRULLA CHOC	g 1.000
Uova intere	g 1.200

Montare SFRULLA CHOC e uova per 6-8 minuti a velocità elevata. Stendere uniformemente la pasta su teglie con carta da forno o foglio in silicone allo spessore di circa 5 millimetri quindi cuocere per alcuni minuti a 220-230°C. Una volta cotti e raffreddati è bene proteggere da essiccazione il biscuit con pellicola o fogli di plastica e conservare in frigorifero.

- Ricetta arancia gelificata:

LILLY NEUTRO	g 50-60
Spremuta d'arancia	g 200

Disperdere con frusta LILLY NEUTRO nel succo ottenuto con la spremitura di arance. Versare la miscela (in quantità necessaria ad ottenere uno spessore di almeno 5-7 millimetri) in cerchi d'acciaio del diametro desiderato, con un lato precedentemente sigillato mediante pellicola per alimenti. Porre in frigorifero fino a gelificazione e conservare poi in congelatore.

- Ricetta mousse chocolat:

PASTA BITTER	g 200
Panna fresca	g 200
Burro Perfect (a pomata)	g 75
Meringa all'italiana	g 200

Scaldare la PASTA BITTER a 45°C circa con l'ausilio di forno a microonde o bagnomaria ed aggiungerla alla panna mescolando con frusta fino ad ottenere una ganache liscia e omogenea. Sempre mescolando, aggiungere il burro morbido ed infine con delicatezza unire la meringa all'italiana preparata con TOP MERINGUE (g.1000 TOP MERINGUE - g.500 acqua, montare in planetaria a velocità sostenuta per 6/7 min.).

Montaggio del dolce:

In uno stampo per zuccotto formare un primo strato di mousse al cioccolato di circa 2-3 cm. Mettere un disco di spremuta gelificata. Dressare un altro strato di mousse al cioccolato di circa 2 cm., inserire un disco di PRALIN DELICRISP NOIR (ottenuto stendendo un sottile strato di PRALIN DELICRISP NOIR su foglio di silicone posto poi in frigorifero). Riempire quasi completamente con la mousse e chiudere con un disco di biscuit al cioccolato. Porre in congelatore e, una volta congelato, sformare, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO e decorare a piacere con fettine di arancia (caramellate o candite) lucidate con BLITZ ICE NEW.