



### Marquise alla panna cotta

#### Ricetta Biscuit Cioccolato e Nocciole:

BISCUIMIX CHOC	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300
Granella di nocciole	g 150

Montare tutti gli ingredienti, tranne le nocciole, per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, unire la granella di nocciola e miscelare delicatamente. Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di un centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

#### Ricetta Mousse Panna Cotta:

Panna (35% m.g.)	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
Acqua	g 170
JOYPASTE PANNA COTTA	g 60

Miscelare l'acqua con JOYPASTE, unire e miscelare LILLY NEUTRO; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

#### Ricetta Mousse Cioccolato:

Panna (35% m.g.)	g 1.000
LILLY CIOCCOLATO	g 200
Acqua	g 300

Miscelare l'acqua con LILLY CIOCCOLATO; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

#### PROCEDIMENTO:

In uno stampo in acciaio per semifreddi rettangolare, porre sul fondo uno strato di biscuit al cioccolato e nocciole, poi riempire lo stampo fino a metà con la mousse alla panna cotta, inserire delle amarene (JOYFRUIT AMARENA) e abbattere per qualche minuto. Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato, lasciare e mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, coprire solo la superficie con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE, tagliare della misura desiderata e decorare con riccioli di cioccolato.