

**irca****Linea Horeca****LILLY**

Trittico al cioccolato

Ricetta Biscuit al Cioccolato:

BISCUIMIX CHOC	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria. Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo 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 Cioccolato al latte:

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

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

PROCEDIMENTO:

Riempire per metà uno stampo in silicone monoporzione con la mousse al cioccolato al latte, posizionare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL ottenuto schiacciandolo tra due fogli di carta da forno e poi abbattendolo, chiudere con la mousse ed uno strato di biscuit al cioccolato.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare, spruzzare spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato). Adagiare il dolce sopra un rettangolo di frolla cotta dello spessore di due millimetri e decorare con una miscela di MIRROR EXTRA WHITE e BLITZ ICE SILVER GLITTER.