

BLACK SOFT - Semifreddo cacao e amarena

Biscuit al cioccolato

BLACK SOFT	500 g
Uova	200 g
Burro fuso	200 g
Acqua	200 g
Farina di mandorle	50 g
Totale Biscuit al cioccolato	1.150 g

Mousse al cioccolato e amarene

FOND CHOCOLATE	300 g
Acqua calda	300 g
Panna montata	1.500 g
Amarene	500 g
Totale Mousse al cioccolato e amarene	2.600 g

Lavorazione:

BISCUIT AL CIOCCOLATO

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità per 3 min. ca.

Stendere l'impasto in teglia DOLCE AL TAGLIO foderata con carta forno.

Cottura: 190°C per 30 minuti ca. Rotor 170°.

MOUSSE AL CIOCCOLATO E AMARENE

Sciogliere il FOND nell'acqua aggiungervi poi la panna montata.

Aggiungere mescolando le amarene.

COMPOSIZIONE:

Su base Biscuit al Cioccolato su stampo DOLCE AL TAGLIO colarvi la Mousse al Cioccolato e amarene livellando la superficie.

Abbattere e completare con DECORGEL CIOCCOLATO.

Decorare con RICE CRISPIES al cacao

N.B. La quantità totale della base non è



proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com