

BLACK SOFT - Autunno di cioccolato

KOMPLET BLACK SOFT

Base al cioccolato

BLACK SOFT	1.000 g
Uova	500 g
Burro fuso	500 g
Totale Base al cioccolato	2.000 g

Florenta in briciole

FLORENTA	150 g
Totale Florenta in briciole	150 g

Glassa al cioccolato

KIDDY CHOCO	500 g
SAN FELIPE P5009	300 g
Burro di cacao	70 g
Riso soffiato	50 g
Totale Glassa al cioccolato	920 g

Crema alla vaniglia

KIDDY DELUXE VANIGLIA	500 g
Panna fresca	400 g
Curaçao	50 g
Totale Crema alla vaniglia	950 g

Lavorazione:

Base cioccolato: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola, a media velocità per 3 minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati. Cottura: 170 °C per 35 minuti circa. Rotor 150°.

Florenta in briciole: su teglia con carta da forno, stendere a secco FLORENTA, cuocerla sino ad ottenere una sfoglia croccante e tagliarla a pezzettine con cutter.

Glassa al cacao: sciogliere SAN FELIPE e burro di



cacao, a parte sciogliere KIDDY CHOCO. Aggiungere il riso soffiato e la Florenta in briciole, quindi mescolare il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo.

Crema alla vaniglia: montare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Composizione

Colare la glassa sulla base al cioccolato ricoprendo completamente. Lasciar cristallizzare in frigorifero. Continuare con una spirale di crema alla vaniglia e completare con sfere di PASTA MANDORLE MO ricoperte con CABO BLANCO. Decorare a piacere.

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!

