

CREMA AL CIOCCOLATO

Cialda :

1. 500 g zucchero velo
2. 400 g farina setacciata
3. 100 g cacao in polvere
4. 500 g bianco d'uovo
5. 500 g burro sciolto

Unire in ordine 1-2-3-4 e mettere in planetaria, ottenere un impasto vellutato e liscio; infine, aggiungere il burro e continuare a sbattere. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Stendere in forma sul silpat e infornare a convezione-vapore 160°, bassa ventilazione, crisp and Tasty 2, per 4-5 minuti. Sfornare e mettere in forma.

Crema al cioccolato:

1. 500 g latte
2. 500 g panna
3. 6 rossi d'uovo
4. 200 g zucchero
5. 600 g Equatoriale 55%
6. 100 g Guanaya 88%

Pesare 1-2-3-4 nel bicchiere del Bimby, impostare temperatura 100° per 12 minuti, velocità 3; a fine ciclo, aggiungere i due cioccolati e frullare per 12 secondi a velocità medio-max.

Sifone al caffè:

1. 600 g crema inglese
2. 400 g panna
3. 100 g caffè solubile Nescafé decaffeinato

Unire 1-2-3 in una boule, mettere nel sifone e caricare. Conservare in frigorifero.

Composizione:

cilindro, crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato vaniglia, panna montata, crema all'espresso.