

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Il Gelatiere Italiano	Mensile	gennaio 2009	146

RICETTE DALLE AZIENDE / Decorazioni, topping & co

Giuso

Crocantino e marroni in mousse

Ingredienti

- mousse al croccantino
- mousse ai marroni
- biscotto Sacher
- bagna al maraschino

Decorazione

- placchette di cioccolato
- Gelosa
- marroni Piemonte gelatinati
- filo in zucchero
- foglioline di menta fresca
- mora

Realizzazione e presentazione

Disporre un disco di biscotto Sacher sul fondo di un anello del diametro di 20 cm; inzuppare con bagna al maraschino e riempire per metà con la mousse al croccantino; posizionare un altro disco di biscotto, bagnare e ultimare lo stampo con la mousse

ai rottami di marroni; abbattere di temperatura. Gelatinare con Gelosa, sformare e decorare con placchette di cioccolato, marroni Piemonte gelatinati, filo in zucchero, fogliette di menta e una mora.

Mousse al croccantino

charm g 200
latte intero g 250
panna g 1.000
pasta croccantino al rum g 150

Mousse ai marroni

charm g 200
latte intero g 250
panna g 1.000
rottami di marroni g 150

Biscotto Sacher

burro g 200
cioccolato fondente g 250
tuorli g 300
uova g 125
zucchero semolato g 175
zucchero invertito g 25
albume g 225
farina g 80
farina di mandorle g 200

Sciogliere il burro e il cioccolato separatamente, quindi unirli; mon-

tare le uova e i tuorli con 75 g di zucchero semolato e lo zucchero invertito; montare gli albumi con i restanti 100 g di zucchero semolato, poi versare il cioccolato a filo nella montata delle uova e dei tuorli e aggiungere la farina mescolata alla polvere di mandorla; infine alleggerire la miscela con la montata degli albumi; stendere l'impasto (spessore 5 mm) su un foglio di carta da forno e cuocere a 260°C per alcuni minuti.

