

Ingredienti pan di Spagna di Genova:

300 gr pasta di mandorle
300 gr uova intere
50 gr cacao
70 gr farina
5 gr lievito
85 gr burro fuso

Ingredienti brownies

340 gr burro
200 gr cioccolato fondente
300 gr uova
300 gr zucchero
100 gr farina

Ingredienti crema al lime

150 gr purea di lime
Scorza di lime
190 gr uova
220 gr zucchero semolato
280 gr burro

Ingredienti mousse cioccolato al latte al caramello

140 gr zucchero semolato
40 gr sciroppo di glucosio
150 gr tuorli
450 gr copertura cioccolato al latte al gusto caramello
600 gr panna fresca UHT

Procedimento:

Per il Pan di Spagna, miscelare nel mixer un foglio di pasta di mandorle e uova e zucchero a velo. In seconda battuta scottare. Incorporare la farina, poi il burro. Amalgamare bene. Cuocere a 180°C.

Per i brownies, sciogliere il cioccolato col burro e successivamente aggiungere uova e zucchero. Incorporare la farina. Mixare il tutto e cuocere a 180°C.

Per la crema al lime, portare ad ebollizione, mescolando continuamente, la purea di lime la scorza di lime, le uova e lo zucchero semolato. Raffreddare a 30°C e incorporare il burro a crema. Mixare, stendere in due fogli di biscotto alle mandorle e congelare.

Per la mousse cioccolato al latte al caramello, cuocere nello sciroppo di glucosio e mais a 118°C, quindi versare sopra i tuorli per creare una *pâte à bombe*. Dressare velocemente e congelare.

Montaggio:

Disporre un primo strato di mousse al cioccolato al latte caramello nello stampo Pavoni Pavoflex PX025.

Mettere la crema al lime per un centimetro dal bordo e poi coprire con un rettangolo di pan biscotto al cioccolato. Terminare coprendo il resto della mousse al cioccolato latte caramello e biscotti brownie. Congelare.

Dopo la sformatura, spruzzare con Dolce Velluto marrone chiaro (DV06) e poi decorare.

