

INGREDIENTI Mousse cioccolato

20 gr fagiolo di Tonka
200 gr latte intero
200 gr crema
80 gr tuorli
40 gr zucchero semolato
370 gr copertura nera al 65%
600 gr panna montata

PROCEDIMENTO:

Mettere in infusione i fagioli nel latte per ca. 30 minuti per realizzare una crema inglese con gli ingredienti citati. Porre la copertura in cioccolato e raffreddare a 35°C. Incorporare la panna montata a mousse.



INGREDIENTI Biscuit Sacher

430 gr pasta di mandorla al 70%
260 gr zucchero semolato (130+130)
210 gr tuorli
150 gr uova
100 gr pasta di cacao
100 gr burro
250 gr bianco d'uovo
100 gr farina
50 gr cacao in polvere
200 gr cubi d'arancia
150 gr mandorle caramellate
QB succo di limone verde

PROCEDIMENTO:

In un cutter, emulsionare la pasta di mandorle con 130 gr di zucchero e i tuorli fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la pasta di cacao fusa con il burro e incorporare gli albumi montati e chiusi con lo zucchero restante, poi la farina setacciata con il cacao in polvere. Porre il composto su carta da forno, unire arancia e mandorle caramellate. Cuocere a 200 °C per ca. 7-8 minuti. Raffreddare, tagliare in rettangoli da ca. 11*2,5 cm e bagnare con succo di limone verde.

Porre la mousse al cioccolato nello stampo Pavoflex PX025. Chiudere con il biscuit Sacher e abbattere.