NIDO ARRIBA

DACQUOISE AL CACAO

Ingredienti	Preparazione
375 gr chiare d'uovo 200 gr zucchero semolato	Montare
450 gr mandorle al 100% tritate in polvere 225 gr zucchero a velo 50 gr farina 100 gr cacao in polvere Callebaut CP 50 gr Brasilienne Callebaut BRES	Setacciare e mescolare piano piano con le chiare d'uovo

Stendere il tutto su una teglia da forno 40x60 cm e cuocer per circa 20 min. a 180°C.
Ritagliare degli ovali

MOUSSE ARRIBA

Ingredienti	Preparazione
2,5 dl latte 2,5 dl panna	Bollire. Aggiungere eventualmente un pizzico di pepe, polvere di coriandolo o cardamomo
25 gr zucchero 100 gr tuorli d'uovo	Montare i tuorli e lavorarli con la panna fino alla formazione di una crema anglaise.
100 gr cioccolato al latte Callebaut Origine Arriba	Fondere e unire alla crema anglaise. Lasciare raffreddare fino a 35 °C.
900 gr panna montata a metà	Aggiungere piano piano.

Riempire gli stampo con la muosse di cioccolato e metterli nel congelatore.

RIFINITURA E PRESENTAZIONE

Rimuovere la mousse Arriba dallo stampo e deporla sulla dacquoise al cacao. Spruzzare con una miscela di burro di cacao e cioccolato al latte (50/50). Decorare con un sac a poche riempito di cioccolato al latte su di una piastra di marmo congeata. Arrotolare le stringhe di cioccolato intorno al dolcetto fino a formare un nido. Riempire la cavità con Callebaut Caramel Fill leggermente riscaldato e terminare la guarnitura con un ovetto (di zucchero), qualche Callbaut Callets Sensation marmorizzato e delle piume