



# Onice

Torta con biscotto alle mandorle e cacao, dressata con mascarpone e cioccolato fondente all'interno cuore di fragole e zenzero, chiude una mousse al cioccolato fondente, intensa e avvolgente.

## **INGREDIENTI BISCUIT LEGGERO ALLE MANDORLE E CACAO:**

- 500 g TPT alle mandorle
- 460 g albume d'uovo
- 200 g misto d'uovo
- 170 g zucchero
- 160 g farina di grano tenero tipo 0
- 130 g tuorlo d'uovo
- 45 g cacao amaro in polvere

## **INGREDIENTI CREMOSO AL MASCARPONE E CIOCCOLATO FONDENTE:**

- 250 g Mascarpone lactose free
- 350 g latte UHT parzialmente scremato lactose free
- 100 g tuorli
- 75 g zucchero semolato
- 30 g cacao
- 200 g cioccolato fondente
- 5 g gelatina alimentare "oro"
- 25 g acqua per idratare la gelatina

## **INGREDIENTI COMPOSTA DI FRAGOLE E ZENZERO:**

- 500 g polpa di fragola
- 160 g fragole
- 145 g sciroppo di zucchero invertito
- 50 g zucchero
- 15 g gelatina alimentare "oro"
- 75 g acqua per idratare la gelatina
- 10 g pectina jaune
- 10 g zenzero in polvere

## **INGREDIENTI MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE:**

- 1000 g Panna Arianna lactose free 35% MG
- 670 g paté à bombe (290 g di tuorlo pastorizzato con 380 g di zucchero fondente)
- 490 g cioccolato fondente
- 15 g gelatina alimentare "oro"
- 75 g acqua per idratare la gelatina

## **PREPARAZIONE BISCUIT LEGGERO ALLE MANDORLE E CACAO:**

Montare l'albume con lo zucchero. A parte montare il tuorlo e le uova con il TPT. Incorporare l'albume e terminare aggiungendo la farina e cacao setacciate insieme delicatamente. Stendere su un tappetino di silicone e cuocere a 250°C per circa 8 minuti.

## **PREPARAZIONE CREMOSO AL MASCARPONE E CIOCCOLATO FONDENTE:**

Miscelate latte, mascarpone e scaldare al microonde. In una caraffa inserire tutti gli ingredienti, escluso il cioccolato, e la gelatina. Mixare. Cuocere come una crema inglese a 82°/83° C e unire il cioccolato fondente e la gelatina idratata. Emulsionare e colare negli appositi stampi. Abbattere in negativo.

## **PREPARAZIONE COMPOSTA DI FRAGOLE E ZENZERO:**

Portare a bollire la polpa di fragole, le fragole cubettate con gli zuccheri e la pectina. Aggiungere la gelatina idratata e lo zenzero in polvere. Dressare negli appositi stampi e abbattere in negativo.

## PREPARAZIONE MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE:

Scaldare il cioccolato fondente a 50°. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata nella paté a bombe (scaldarne un piccola parte e discioglierla). Aggiungere 1/3 di panna al cioccolato caldo e mescolare velocemente. Incorporare in 3 volte la pate à bombe ed alleggerire con restanti 2/3 di panna semimontata.

## MONTAGGIO:

Prendere il biscuit e lasciarlo nello stampo. Dressare sopra il cremoso al mascarpone e abbattere.

Una volta abbattuto colare la composta fragole e zenzero sopra il cremoso. Abbattere tutto insieme nuovamente. Sformare i 3 strati e inserirli nello stampo con la mousse al cioccolato fondente. Una volta abbattuto glassare con glassa al cioccolato fondente.