

<i>Especialidad</i>	<i>Productos</i>
<i>Mousse de chocolate crujiente</i>	<i>lilly chocolate ,Irca Genoís ,nata gaza ,pralin delicrisp, mirror chocolate negro,</i>

FORMULA DE BIZCOCHO

Irca genoise.....1000 gm.

Huevos.....800 gm

Claros de huevo.....200 gm.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Batir todos los ingredientes en batidora marcha rápido durante 5 o 7 minutos, escudillar con manga planchas o bases circulares. Hornear a 240 ° C durante 5 minutos.

FORMULA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Mata Gaza.....1000 gm.

Agua.....300 gm.

Lilly chocolate..... 250 gm.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Realizar una papilla con Lilly chocolate y agua, mezclaremos a la nata semi montada sin azúcar.

FORMULA PRALIN DELICRISP

Calentar delicrisp, extender una fina capa sobre la plancha de bizcocho a apropiada. Pasaremos al frigorífico.

MONTAGE

Utilizando un aro para semifríos, dispondremos del bizcocho con delicrisp en el fondo, verter un centímetro de mousse de chocolate, y otro disco de bizcocho, terminaremos de llenar el molde con mousse de chocolate, pasaremos al congelador.

A Calentar Mirroir chocolate, des moldear la tarta dar un vallo sobre rejilla, y decorando con plaquetas de chocolate y otros motivos de chocolate.