

Monoporzione Festa del Papà



BORDO E BASE

1000 g **Africano Mix**

1200 g uova intere

150 g zucchero a velo

4 g **Kovanil**

Montare i primi 3 ingredienti in planetaria con frusta a palla per 2-3 min. media-alta velocità. Aggiungere poi Kovanil. Stendere e cuocere a 190°C per 8-9 min. circa. Lasciar raffreddare.

Ricavare dei dischi da utilizzare come base della monoporzione e dei rettangoli da utilizzare come bordo per avvolgere la circonferenza della monoporzione.

NOTA: Per chi volesse realizzare il motivo geometrico sul bordo (come in foto), è consigliato tenere da parte la dose di impasto dedicata ai bordi della monoporzione + una parte a cui aggiungere del Cacao Noblesse per ottenere il motivo a contrasto. Procedere come di seguito:

- 1. Stendere e livellare l'impasto al cacao su un Silpat ricoperto da una griglia decorativa in acciaio con il motivo scelto. Abattere.*
- 2. Togliere delicatamente la griglia dal Silpat, in modo che il motivo decorativo rimanga sul tappetino di silicone. Posizionare il Silpat in una teglia da forno e stendervi al di sopra lo strato di impasto bianco. Procedere con le stesse modalità di cottura indicate sopra e ricavare i rettangoli da utilizzare come bordi già decorati.*

INSERTO

q.b. KRANFIL'S MOCCA

Stendere uno strato di Kranfil's sul disco di base. Abbatte.

FARCITURA

500 g **CREMA TIRAMISÙ**

500 g acqua (4°C)

700 g panna (4°C)

Versare il mix nell'acqua mescolata alla panna. Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3-4 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego.

FROLLA AL CACAO PER BAFFI DECORATIVI

1000 g **MURBELLA**

400/500 g burro o margarina per frolla

100 g **CACAO NOBLESSE**

125 g acqua

MONTAGGIO DEL DOLCE

Foderare un anello d'acciaio con acetato. Foderare la fascia di acetato con il bordo rettangolare precedentemente preparato. Posizionare al centro dell'anello il disco di Africano con strato di Kranfil's. Farcire con la Crema Tiramisù e Abbatte. Decorare a piacere con spuntoni di crema e biscotto al cacao a tema. Spolverare con Cacao.