



ricettario

DOLCI AL PIATTO BRIGANTE

BROWNIE E ARANCIA

INGREDIENTI PER BROWNIE

DELICAKE	500 GR
UOVA	500 GR
CIOCCOLATO 70%	300 GR
BURRO	200 GR
NOCI	250 GR



1 Sciogli il burro e il cioccolato in microonde. Incorpora le uova, le noci e il delicake senza montare. Cuoci in forno 25 minuti a 180°C. Con questa dose realizzi una teglia rettangolare 60x40 cm.

INGREDIENTI CREMA CACAO DELIZIA

ACQUA FREDDA	500 GR
DELICREAM TOP DELIZIA	200 GR
PASTA CACAO DELIZIA	100 GR



2 Mescola con una frusta il delicream top Delizia e l'acqua fino a raggiungere una consistenza omogenea, poi incorpora la pasta di cacao Delizia. Attendi qualche 4/5 minuti e poi rimescola energicamente. Metti nel sac a poche.

INGREDIENTI DECORAZIONI

TUTTAFRUTTA FILETTI DI ARANCIO DELIZIA	Q.B.
DISCHI DI CIOCCOLATO	



3 Inizia l'impiattamento mettendo sul fondo il liquido di tuttafrutta arancia. Disponi al centro un disco di brownie precedentemente coppatato. Disponigli uno strato di tuttafrutta filetti di arancio e spuntoni di mousse al cioccolato. Decora con un disco a "ciambella di cioccolato" spolverizzato di cacao e qualche filetto di arancio.

Ti serve anche

COPPAPASTA



TARTELLETTA NOCCIOLA

INGREDIENTI MOUSSE NOCCIOLA



PANNA	1000 GR
PASTA NOCCIOLA DELIZIA	120 GR
MAGICA DELIZIA	300 GR

1 Monta tutto in planetaria fino a raggiungere una consistenza omogenea. Riempi gli stampi in silicone e metti in abbattitore fino a indurimento.

INGREDIENTI

TARTELLETTA DELIFRANCE TONDA 7,6 cm
DELICRUNCH DELIZIA
VARIEGATO MORENA DELIZIA
DELIGEL A FREDDO
NOCCIOLE DELIZIA



2 Sul fondo del piatto realizzare una pennellata con il variegato Moren. Sul fondo di ogni tartelletta metti uno strato di Delicrunch Delizia. Sformare lo stampo con la mousse alla nocciola e posizionarlo sulla tartelletta, decorare con il variegato morena, qualche nocciola e una decorazione di cioccolato.

Ti serve anche

STAMPO SILIKOMART = KIT TARTE RING KLASSIK diam. 70mm = cod. SIL25306870065



Alternativa

A fianco puoi fare una quenelle (stampo quenelle Silikomart cod. SIL36187870065) di variegato Morena Delizia spolverizzato con cacao in polvere Delizia.

RICOTTA E PERA

INGREDIENTI CROCCANTE DI MANDORLA



BASE KROCK	500 GR
MANDORLE A FETTE	250 GR

1 Mescola la base krock con le mandorle a fette. Con l'aiuto di un coppa pasta metti un cucchiaio abbondante di prodotto su teglia ricoperta di carta da forno. Cuoci in forno a 200°C per circa 6 minuti.

INGREDIENTI MOUSSE RICOTTA E PERA



PANNA	1000 GR
RICOTTA DELIZIA	40 GR
MAGICA DELIZIA	300 GR
TUTTAFRUTTA PERA (variegato pera a cubetti)	Q.B

- 2** Monta panna, ricotta e magica in planetaria fino a raggiungere una consistenza omogenea, aggiungere il tuttafrutta pera. Metti il composto in un sac a poche.
- 3** Componi il dolce mettendo sul fondo del piatto il tuttafrutta pera e disponi in modo alternato le cialdine di croccante alla mandorla e mousse alla ricotta e pera. Decora a piacere con pere candite o fiori.



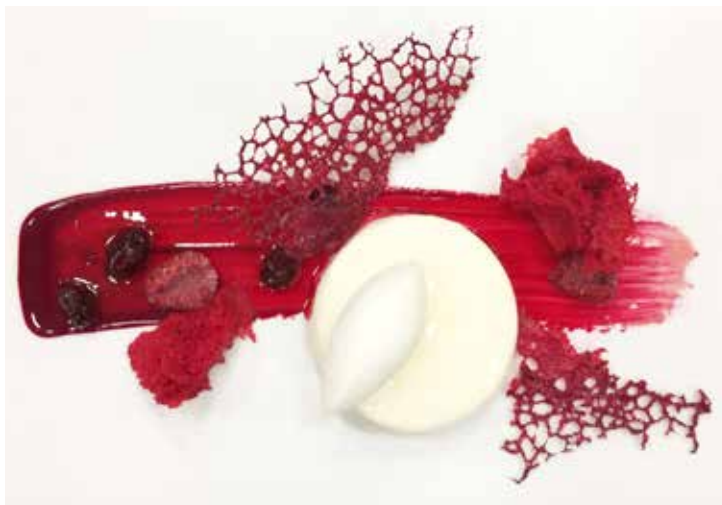
YOGURT E COCCO

INGREDIENTI BASE SPUMONE YOGURT



GELATO YOGURT	1000 GR
DELIFREDDO	100 GR
PANNA	1000 GR

1 Mescola in planetaria panna e delifreddo fino ad amalgamli, unisci il gelato allo yogurt e continua ad amalgamare fino a consistenza. Cola il prodotto negli stampi e metti in abbattitore.



INGREDIENTI QUENELLE COCCO



FAST COCCO	300 GR
PANNA	1000 GR

2 Mescola in planetaria gli ingredienti fino a consistenza e metti negli stampi quenelle e poi in abbattitore fino ad indurimento.

INGREDIENTI DECORAZIONI



DELIGEL A FREDDO	100 GR
TUTTAFRUTTA LAMPONI	300 GR
LAMPONI FRESCHI	Q.B.

2 Miscela la deligel a freddo con il tuttafrutta lamponi e poi crea una spennellata sul piatto. Disponi la base di yogurt con sopra la quenelle al cocco. Finisci decorando il piatto con lamponi freschi e tuttafrutta lamponi.

Ti serve anche:

STAMPO SILIKOMART QUENELLE 24 = cod. SIL36187870065

STAMPO SILIKOMART DISCHETTO TONDO= cod. SF120



In alternativa puoi decorare la cheesecake con ciuffi di crema al cacao (vedi ricetta nella prima pagina), variegato Morena delizia, crumble al cioccolato e decorazioni di cioccolato spruzzate con Velvet oro.

STECCO CHEESECAKE E ARANCIA

INGREDIENTI STECCO MOUSSE CHEESECAKE

CHEESECAKE FAST DELIZIA
PANNA



300 GR
1000 GR

1 Mescola in planetaria cheesecake fast e panna fino a consistenza.

INGREDIENTI DECORAZIONI

MIRUAR CIOCCOLATO
TUTTAFRUTTA FILETTI DI ARANCIA
CRUMBLE AL CIOCCOLATO DELIZIA



Q.B.
Q.B.
Q.B.



2 Sforma gli stampi stecco e glassa con Miruar cioccolato. Impiatta con un fondo di variegato Tuttafrutta filetti di arancia Delizia. Disponi lo stecco al centro. Finisci il piatto decorando con ciuffi di crema al cacao (vedi prima pagina), con filetti di arancia e crumble al cioccolato per dare croccantezza al piatto.

Ti serve anche:

STAMPO SILIKOMART



In alternativa lo stesso stecco lo puoi decorare con una gelatina di lamponi (100 gr di deligel a freddo e 300 gr di tuttafrutta lamponi). Finire il piatto decorando con lamponi freschi e del Crumble al cioccolato per dare croccantezza al piatto.



delizialab@moca.it

seguici su:



moca_spa
@moca