CHOCODROP CAKE NOCCIOLATO

CONCEPT DI TORTE MODERNE REALIZZATE CON CIOCCOLATI PURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 156
CACAO IN POLVERE	g 12

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.

Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

FINANCIER CAFFE'

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
JOYPASTE CAFFE'	g 65

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Sempre mescolando aggiungere gli albumi e JOYPASTE, e successivamente il burro fuso.

Si deve ottenere un impasto omogeneo.

Versare negli stampi da inserto di 16 cm di diametro 100g di prodotto e cuocere a 180-190°C per 10-15 minuti.

Una volta cotti abbattere i financier, mantenendoli nello stampo, fino a completo congelamento.

NAMELAKA NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
NOCCIOLATA BIANCA	g 250
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1), aggiungere l'acqua e LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere NOCCIOLATA BIANCA e mixare nuovamente.
Aggiungere la panna (2) fredda continuando a mixare.
Realizzare, utilizzando degli stampi in silicone, degli inserti da 100g ciascuno versando la namelaka direttamente sui financier precendentemente ottenuti.
Abbattere fino a completo congelamento.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello, tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4mm circa.
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente tagliarlo in dischi di 18cm di diametro.
Conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 130
PANNA 35% M.G.	g 150
TUORLO	g 40
ZUCCHERO	g 25

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.
Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.
Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C

BAVARESE AL CIOCCOLATO NOCCIOLATO

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 345
LILLY NEUTRO	g 65
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 450
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Disperdere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.

Una volta che l'emulsione avrà raggiunto i 30°C unire la panna semi montata in 2-3 riprese realizzando una bavarese di consistenza morbida.

GLASSA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 132
ACQUA - (2) TIEPIDA	g 22
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 250

PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciadola raffreddare.

Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone di diametro 18cm con la bavarese al cioccolato.

Inserire il doppio inserto di namelaka e financier.

Velare con uno strato sottile di bavarese e terminare con l'inserto croccante.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con la glassa al cioccolato precedentemente scaldata a 40°C.

Adagiare la torta sul fondo di frolla e decorare con ROSE 2D DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE