



DELIZIA DI NATALE

TORTA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ALBUME D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
BURRO 82% M.G. - FUSO (50-55°C)
FARINA "DEBOLE"

g 200
g 110
g 100
g 220
g 110
g 35

PREPARAZIONE

Unire l'albume d'uovo con lo zucchero.
Aggiungere i tuorli al cioccolato e al burro, quindi aggiungere una piccola quantità degli albumi con lo zucchero.
Una volta mescolato bene, aggiungere il rimanente albume e zucchero e infine la farina.
Cuocere a 170°C in uno stampo rettangolare per circa 35 minuti.

CREMA CROCCANTE AL CARMELLO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

FARCITURA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"

g 130

AVOLETTA

g 80

ZUCCHERO DI CANNA

g 40

BURRO 82% M.G.

g 155

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'AVOLETTA e lo zucchero miscelati.

Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.

Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.

Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bigné prima della cottura

PATE A CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX

g 250

ACQUA

g 400

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità.

Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti in silicone microforati.

Cuocere i bigné in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 12
LATTE 3.5% M.G.	g 85
PRALINE NOISETTE	g 225
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 500

PREPARAZIONE

Portare il latte a bollore e aggiungere LILLY NEUTRO.
Versare poco alla volta la miscela ancora calda sul PRALINE NOISETTE e mixare con mixer ad immersione fino ad ottenere una buona emulsione.
Raffreddare a 38°C e aggiungere la panna semi-montata.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 100
LILLY NEUTRO	g 18
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 180
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Portare il latte a bollore e aggiungere LILLY NEUTRO.
Versare lentamente la miscela ancora calda sopra il cioccolato parzialmente fuso e fare una buona emulsione utilizzando una spatola.
Utilizzare un mixer ad immersione per emulsionare.
Aggiungere la panna fredda e mixare nuovamente.
Lasciare risposare in frigorifero.

GLASSA AL FONDENTE

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	g 500
-----------------------------	-------

PREPARAZIONE

Scaldare a 45/50°C.

GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 350
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 150

PREPARAZIONE

Scaldare CHOCOSMART CIOCCOLATO a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

CHANTILLY ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 125
PASTA NOCCIOLA	g 60
ZUCCHERO INVERTITO	g 5
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 170
PANNA 35% M.G.	g 300

PREPARAZIONE

Scaldare il latte con lo zucchero invertito, quindi versare lentamente la miscela calda sul cioccolato fuso e sulla PASTA NOCCIOLA.

Utilizzare un mixer ad immersione per ottenere una perfetta emulsione.

Lasciar riposare in frigorifero per una notte (o almeno 8 ore).

Montare per ottenere una consistenza vellutata.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando una spatola, stendere sopra alla torta al cioccolato uno strato sottile di crema croccante al caramello e poi uno strato più abbondante di farcitura al mango.

Stendere uno strato di 3-4 cm di mousse alla nocciola, quindi glassare la base con la glassa croccante al cioccolato e la superficie con la glassa al cioccolato.

Farcire i bignè con la crema al cioccolato al latte e successivamente glassarli con la glassa al cioccolato.

Dressare lungo la parte centrale del dolce la chantilly alla nocciola, quindi adagiare ai lati i bignè glassati.

Decorare con decorazioni Dobra: PINE TWIG, CHRISTMAS BAUBLE MARBLED, SANTA BELT BUCKLE MINI, WINTER TREE, REINDEER, MERRY CHRISTMAS SEAL