



FOGLIE CADENTI

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

BASE CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO

DELINOISETTE

FARINA "FORTE"

FLEUR DE SEL

g 100

g 200

g 100

g 2

PREPARAZIONE

Miscelare a tutti gli ingredienti secchi in planetaria con foglia, unire il burro freddo tagliato a cubetti ottenendo così un crumble.

Lasciar raffreddare in frigorifero.

Creare il fondo in uno stampo rettangolare 30x10 e cuocere in forno a 155°C fino a un colore dorato.

Lasciar raffreddare e spazzare con del cioccolato fuso per isolarlo.

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

UOVA INTERE

IRCA GENOISE

DELINOISETTE

BURRO 82% M.G. - FUSO

g 240

g 200

g 100

g 30

PREPARAZIONE

Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-alta velocità.

Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso sempre montando a bassa velocità.

Distendere sulla teglia con carta forno stendendo uno strato alto 3mm e cuocere in forno a 200-210°C per circa 7-8 minuti.

GELATINA ALL'ARANCIA AMARA

INGREDIENTI

PUREA DI ARANCIA - E ARANCIA AMARA
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 200
g 50
g 55

PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti e versare la miscela ottenuta in uno stampo di silicone crando uno strato di 2mm.
Congelare per poi tagliare.

CREME BRULEE AL LIMONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
PANNA 35% M.G.
CREME BRULEE
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

180
g 180
g 65
g 15
g 5

PREPARAZIONE

Miscelare latte e panna con Creme Brulee Mix, portare a leggera ebollizione utilizzando un microonde e miscelando regolarmente.
Unire la Joypaste e la scorza di limone, versare in uno stampo 8x28 fino a uno spessore di 2mm, lasciar raffreddare per alcuni minuti e poi far aderire uno strato di rollé.
Congelare il tutto.

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)
ACQUA - (1)
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%
PANNA 35% M.G. - (2)
LILLY NEUTRO
ACQUA - (2)

g 40
g 80
g 200
g 240
g 50
g 50

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di 20°C.
Miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.
Montare la panna (2) con LILLY e acqua (2), fino a una consistenza morbida.
Unire il composto alla ganache (25-30°C) in più volte, delicatamente.

INGREDIENTI

ACQUA
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%
MIRROR NEUTRAL

g 135
g 300
g 225

PREPARAZIONE

Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
Per l'utilizzo, scaldare la miscela a 35-40°C e glassare il prodotto a -20°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare il crumble cotto nello stampo rettangolare e congelare.
Assemblare il cuore del dolce sovrapponendo 3 strati rettangolari identici di rollé con 2 di confettura d'arancia e poi adagiarvi sopra uno strato di "crème brûlée" al limone.
Congelare.
Versare la mousse al gianduia sul crumble, a metà dello stampo. Posizionate al centro il "cuore" congelato spingendo la mousse verso l'alto fino alla sommità dello stampo.
Livellare la mousse e congelare.
Sformare e ricoprire completamente la torta con la glassa.

Decorare con buccia di limone e d'arancia, foglie d'oro e decorazioni Dobra: Curly leaf yellow - Acorn - Pinecone.