



DOLCE CASTAGNA

MONOPORZIONE MODERNA ALLE CASTAGNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANZIERE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 500
FARINA - DEBOLE	g 50
VIGOR BAKING	g 4
AMIDO DI MAIS	g 30
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 80
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano con una frusta.
Aggiungere il burro sciolto e la PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA e miscelare.
Colare in stampi in silicone formando uno strato di circa mezzo centimetro e cuocere per 8-10 minuti a 170-180°C con valvola chiusa.
Far raffreddare completamente e tagliare formando dei rettangoli da 7,5x2,5 cm e tenere da parte.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 225
UOVA	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad avere un impasto omogeneo.
Coprire con pellicola e porre in frigorifero per almeno un'ora.
Stendere con sfogliatrice allo spessore di 2 mm, tagliare nella forma desiderata e mettere su teglia con tappeti forosil di silicone (o carta da forno).
Cuocere in forno statico a 180-190°C per 10 minuti circa.
Una volta cotti, passare con un pennello da entrambe i lati della frolla con del burro

di cacao sciolto.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON g 10

PREPARAZIONE

Riscaldare con forno a microonde PRALIN DELICRISP, aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e miscelare.

Stendere su carta da forno formando uno strato molto sottile (2-3 mm) e mettere in frigorifero.

Tagliare formando dei rettangoli da 7,5x2,5 cm e conservare in frigorifero.

MOUSSE ALLA CREMA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO g 200
ACQUA O LATTE g 200
PANNA 35% M.G. g 1.000
JOYPASTE CREMA PASTICCERA g 70

PREPARAZIONE

Semi-montare la panna.

A parte, miscelare con frusta acqua o latte e LILLY NEUTRO.

Aggiungere poi la JOYPASTE CREMA PASTICCERA.

Unire alla panna semi-montata miscelando delicatamente.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA

Q.B.

CREMA DI MARRONI

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli stampi in silicone con la mousse.

Depositare al centro il rettangolo di ripieno croccante.

Continuare con altra mousse e terminare con il finanziere alla nocciola.

Mettere in abbattitore.

Togliere dagli stampi, ricoprire con MIRROR EXTA DARK CHOCOLATE scaldato a 45-50°C e mettere in congelatore per almeno 5 minuti.

Utilizzando un sac à poche munito di bocchetta a “spaghetto” dressare sulla superficie del dolce della crema di marroni.

Decorare i bordi con due biscotti di pasta frolla molto sottili e la superficie con gocce di meringa e piccoli pezzetti di marroni.

Ricetta per stampi in silicone da 8x3x3 cm.