



Golden Christmas Tree

Torta a forma di albero di Natale dove vengono esaltati i due cioccolati SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
Dosi per 9 torte

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



Pasta frolla

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO

g 1000
g 450
g 100
g 120

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
-Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora
-Stendere la frolla allo spessore finale di circa 3 millimetri e stampare con l'apposito stampo a forma di alberello
-Cuocere per circa 10 minuti a 170-180°C

Ripieno croccante al cioccolato gianduia

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

g 700

PREPARAZIONE

-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo all'interno di due fogli di carta da forno ottenendo così un'altezza di circa 1 millimetro
-Mettere in frigorifero per almeno 15 minuti
-Staccare la carta da forno in superficie e coppare con lo stampo a forma di albero di Natale e conservare in congelatore

Cremoso al cioccolato gianduia fondente

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
LATTE INTERO
PANNA 35% M.G.

g 160
g 45
g 25
g 125
g 125

PREPARAZIONE

-Miscelare il tuorlo con lo zucchero
-Aggiungere il latte e la panna bollenti e miscelare
-Riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate potrebbero portare alla coagulazione dell'uovo)
-Mixare con mixer ad immersione ed aggiungere il cioccolato continuando a mixare
-Coprire a contatto e mettere in frigorifero per almeno 3 ore od in abbattitore positivo fino a completo raffreddamento

Victoria sponge cake

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE
BURRO MORBIDO

g 500
g 300
g 200

PREPARAZIONE

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità
-Depositare la pasta montata in una teglia 60x40 con carta da forno
-Cuocere a 180-190°C per circa 15 minuti, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale
-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 550
LATTE INTERO	g 400
GLUCOSIO	g 15
PANNA 35% M.G.	g 320
LILLY NEUTRO	g 65

PREPARAZIONE

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa
- Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare
- Aggiungere il cioccolato mixando con mixer ad immersione
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore
- Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto)

COMPOSIZIONE FINALE

- Iniziare il montaggio della torta con uno strato di Pasta frolla
- Spalmare uno strato sottilissimo di cremoso al cioccolato gianduia e far aderire il croccante al gianduia
- Dressare il cremoso al cioccolato gianduia facendo degli spuntoni con bocchetta liscia n.10
- Appoggiare uno strato di Victoria sponge
- Dressare la Namelaka al nocciolato bianco su tutta la superficie della torta, utilizzando sacco a poche con bocchetta Saint Honorè
- Terminare la torta con decorazioni DOBLA: 1 Reindeer, 1 sigillo Buon Natale, 5 o 6 mini Pearl gold