



TARTE TROPEZIENNE AL PRALINATO ALLA NOCCIOLA (DOLCE FORNO MAESTRO)

Dolce lievitato farcito

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

BURRO 82% M.G.

LATTE 3.5% M.G.

UOVA - FREDDE

SALE

LIEVITO - BIRRA

g 1250

g 400

g 100

g 550

g 23

g 25

PREPARAZIONE

In una planetaria impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il latte , il lievito di birra e 400 gr di uova fino a completo assorbimento.

Terminare con i 150 gr di uova rimaste ed il sale fino a formare la maglia glutinica.

Per ultimo aggiungere il burro morbido in 2 volte.

L' impasto deve risultare liscio e morbido.

Far puntare la pasta a temperatura ambiente per circa 30 minuti ben coperta.

Appiattirla e metterla in abbattimento positivo fino a completo raffreddamento.

Tirare la pasta in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm e cappare dischi di 22 cm di diametro.

Mettere a lievitare in anelli di acciaio o in tortiere fino a raddoppio di volume.

GANACHE MONTATA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

PANNA 35% M.G. - 2

g 80

g 130

g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1).

Versarla sul SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO ed emulsionare.

Inserire a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.

Coprire con pellicola a contatto e porre i frigorifero per almeno 4 ore.

Montare all'utilizzo.

FARCITURA PRALINATA

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE

Q.B.

PARTE CROCCANTE

INGREDIENTI

GRANELLA DI CROCCANTE

Q.B.

ZUCCHERO DA SPOLVERO

INGREDIENTI

BIANCANEVE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con un pennello passare dell'uovo sbattuto sulla superficie della tropezienne e cospargere con granella piccola di zucchero.

Cuocere in una tortiera od anello di acciaio a 160-165°C per 15-20 minuti.

Una volta raffreddata tagliare a metà.

Farcire con uno strato sottile di PRALINE NOISETTE, con l'aiuto di un sac a poche dressare la ganache montata al NOCCIOLATO BIANCO.

Con un sac a poche dressare su tutta la ganache altro PRALINE NOISETTE e cospargere con GRANELLA CROCCANTE.

Chiudere la tropezienne cospargere con BIANCANEVE e porre in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF