TORTA AI TRE GIANDUIA

DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

ACQUA - 1-TIEPIDA	g 200
TOP MERINGUE	g 300
DELINOISETTE	g 280
FARINA - SETACCIATA	g 100
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 250
ACQUA - 2-CALDA	g 175

PREPARAZIONE

Montare Top Meringue con l’acqua tiepida(1), mischiare Delinoisette con la farina frolla, idratare Joypaste nocciola Italia con l’acqua calda (2) e mixare.

Quando Top meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste idratata, mescolando con una marisa.

Disporre su una teglia 60cm x 40cm con carta forno, e cuocere a 180 C° per 10 minuti, di cui gli ultimi 3 con valvola aperta.

Coppare dei dischi del diametro di 14 cm, e porre da un solo lato un sottile velo di Pralin Delicrisp Classic, abbattere fino all’utilizzo.

GELIFICATO

INGREDIENTI

LATTE INTERO - SUCCO DI FRUTTA-PUREA	g 500
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
GLUCOSIO - MIELE	g 100

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione latte e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.

Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l’intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.

CREMOSO AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 330
TUORLO D'UOVO	g 75
LILLY NEUTRO	g 45
LATTE INTERO	g 188
PANNA 35% M.G.	g 188

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna con il latte, unirvi il tuorlo ed lilly neutro miscelati insieme, portare a 85 gradi e mixare con il Nocciolato Bianco.

Versare direttamente 230g per ogni stampo in silicone con diametro 16cm, e porre in frigorifero.

GANACHE MONTATA AL GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 170
PANNA 35% M.G. - 1-CALDA	g 120
PANNA 35% M.G. - 2-FREDDA	g 300

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione la panna (1), versare in più step sul cioccolato e mixare. Aggiungere la panna (2) continuando a mixare. Cristallizzare in frigorifero una notte.

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 320
PANNA 35% M.G.	g 200
LILLY NEUTRO	g 35

PREPARAZIONE

Scaldare latte e glucosio, unire lilly neutro mixando.

Successivamente unire al cioccolato in più step, ed infine la panna.

Far cristallizzare in frigorifero una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la torta continuando con il secondo strato direttamente nello stampo in silicone, dressare 230g di ganache semimontata al gianduia latte, e successivamente gli ultimi 230g di namelaka semimontata al gianduia fondente.
Chiudere infine con lo strato di dacquoise congelato.
Abbattere, smodellare, coppare il gelificato del diametro di 22cm e appoggiarlo sulla superficie della torta.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE