

100% NOCCIOLA

MONOPORZIONE ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE g 37	Versare in uno stampo 30x40 precedentemente rivestito con carta da forno.
ACQUA g 3	Cuocere a 170°C per 15-20 minuti circa.
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM g 15	Far raffreddare completamente

STRATO CROCCANTE GIANDUIA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare leggermente il PRALIN DELICRISP CLASSIC e stenderne un leggero strato su tutta la PRALIN DELICRISP CLASSIC superficie del cake alla nocciola.

Coppare con coppapasta tondo di 4 cm.



CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE FRESCO	g 100	Riscaldare insieme il latte e la panna.
PANNA 35% M.G.	g 350	Aggiungere il LILLY NEUTRO.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 340	Versare il liquido caldo nella JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare bene con mixer ad
LILLY NEUTRO	g 20	immersione.
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 350	Versare in stampi in silicone a forma di semisfera con base 4 cm.
		Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
		Estrarli dagli stampi e far aderire ogni singola semisfera allo strato croccante al gianduia, creando
		così un inserto a tre strati.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

PRALINE
PRALINE



GLASSA LUCIDA GIANDUIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE FRESCO	g 80	Portare a ebollizione il latte e la panna e l'acqua. Aggiungere il cioccolato ed il pralinato e mixare con
PANNA 35% M.G.	g 80	mixer ad immersione.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 500	Aggiungere MIRROR NEUTRO, mixare bene e lasciare cristallizzare in frigorifero.
PRALINE NOISETTE	g 100	
MIRROR NEUTRAL	g 450	
ACQUA	g 150	

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse alla nocciola in stampi in silicone per monoporzioni tondi (L 6,5cm e H 4cm) riempiendoli per 3/4.

Inserire nel centro l'inserto a tre strati.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare e ricoprire i dolci scaldando a 45°C la glassa gianduia al pralinato.

Decorare con pezzetti di nocciola spezzati, foglie d'oro e DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.



RICETTA CREATA PER TE DA **Oriol Portabella**

PASTICCIERE

