



MEZZELUNE GLUTEN FREE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE

g 1.000
g 300
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
Tirare la pasta frolla allo spessore di 2 millimetri.
Stampare dei dischi del diametro di 8 cm e tagliarli nel mezzo formando due mezzelune.
Depositarli su teglie munite di siliconi microforati.
Cuocere a 190°C per circa 8-10 minuti.
A completo raffreddamento pennellare la superficie delle mezzelune con Burro di cacao precedentemente fuso e attendere la cristallizzazione.

GANACHE GIANDUIA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE
PANNA 35% M.G.
BURRO 82% M.G.

Q.B. 1200
g 800
g 50

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il cioccolato e miscelare.
Aggiungere il burro e miscelare.
Versare 2/3 della ganache in stampi in silicone del diametro di 7 centimetri circa 70 grammi di miscela e mettere in abbattitore (negativo) per 15-20 minuti.
Staccarli dagli stampi e conservare in congelatore.
Conservare la restante ganache in frigorifero con pellicola a contatto.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 300

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 60

PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C CHOCOSMART ed aggiungere la granella di nocciola.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare in due i dischi di ganache ancora congelati formando due mezzelune.

Con l'aiuto di cioccolato fuso, farle aderire tra due mezzelune di frolla (dalla parte pennellata con burro di cacao).

Intingere la base del dolce nella glassatura.

Montare la restante ganache in planetaria con frusta per circa 2 minuti e terminare il dolce spremendola con l'apposita bocchetta come da foto.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.