



RUDOLPH CHRISTMAS TREE

TORTA A FORMA DI ALBERO DI NATALE DAI GUSTI CLASSICI DI CIOCCOLATO, CAMELLO E VANIGLIA
RICETTA PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA CAMELLO

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA FREDDA

BURRO PLATTE

BRILLO

PREPARAZIONE

- g 1000 -Impastare GRANSFOGLIA e acqua per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non
g 450 molto liscia
g 700 -Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri
Q.B. dando una forma rettangolare
- Porre su una metà della "pastella" il burro "tecnico" platte tolto dal frigorifero circa 15 minuti prima
 - Coprire il burro con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi
 - Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, piegare a 4
 - Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare ancora a 4
 - Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere due pieghe a 4
 - Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora ben coperto con un foglio di plastica
 - Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2 millimetri e stampare con l'apposito stampo a forma di alberello e lasciare riposare sulle teglie con carta da forno
 - Spolverare la superficie con BRILLO
 - Cuocere per circa 20 minuti a 170-180°C
- AVVERTENZE: è anche possibile cuocere dei fogli interi di sfoglia caramellata e successivamente tagliarli a forma di alberello

RIPIENO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

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

BAVARESE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

g 450

TUORLO D'UOVO

g 40

ZUCCHERO SEMOLATO

g 25

LATTE INTERO

g 130

PANNA 35% M.G. - (1)

g 150

PANNA 35% M.G. - (2)

g 450

PREPARAZIONE

- Preparare la crema inglese mescolando i tuorli con lo zucchero
- Aggiungere il latte e la panna (1) e miscelare con frusta
- Cuocere il composto portandolo a 82-84°C
- Mixare con il mixer ad immersione
- Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso e mixare di nuovo
- Montare la panna (2) ed aggiungerne un terzo al precedente composto quando avrà una temperatura di circa 35°C e miscelare delicatamente
- Aggiungere la restante panna e miscelare bene

AVVERTENZE: è possibile realizzare la crema inglese il giorno precedente lasciandola raffreddare completamente in frigorifero e successivamente formare la ganache unendo il cioccolato fuso a 45-50°C

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 400
UOVA INTERE	g 400

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 10-12 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

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE	g 265
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 430
PANNA 35% M.G. - (2) 5°C	g 660
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione
- Aggiungere la vaniglia e la panna (2) fredda a filo continuando a mixare
- Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte)
- Montare con frusta a medio-bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa

COMPOSIZIONE FINALE

- iniziare il montaggio della torta con uno primo strato di sfoglia caramellata
- pennellare su tutta la superficie un sottilissimo strato di burro chiarificato precedentemente fuso a bassa temperatura e lasciare cristallizzare completamente
- spalmare uno strato sottilissimo di mousse al cioccolato al latte e far aderire il croccante al caramello salato
- dressare la mousse al cioccolato al latte facendo degli spuntoni con bocchetta liscia n.10
- appoggiare uno strato di pan di spagna al cioccolato e inumidire leggermente con una bagna al rhum
- dressare la ganache leggera al cioccolato bianco e vaniglia su tutta la superficie della torta, utilizzando sacco a poche con bocchetta riccia
- terminare la torta con decorazioni Dobra: 1 Coupole red per realizzare il naso, 2 Antler per le corna e realizzare gli occhi con 3 differenti Spots original Dobra come da foto