



## FOGLIE CADENTI

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

### BASE CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO  
DELINOISETTE  
FARINA "FORTE"  
FLEUR DE SEL

#### PREPARAZIONE

g 100    Miscelare a tutti gli ingredienti secchi in planetaria con foglia, unire il burro freddo tagliato a cubetti ottenendo così un crumble.  
g 200  
g 100    Lasciar raffreddare in frigorifero.  
g 2        Creare il fondo in uno stampo rettangolare 30x10 e cuocere in forno a 155°C fino a un colore dorato.  
Lasciar raffreddare e spazzare con del cioccolato fuso per isolarlo.

### ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
IRCA GENOISE  
DELINOISETTE  
BURRO 82% M.G. - FUSO

#### PREPARAZIONE

g 240    Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-  
g 200    alta velocità.  
g 100    Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso  
g 30     sempre montando a bassa velocità.  
Distendere sulla teglia con carta forno stendendo uno strato alto 3mm e cuocere in forno a 200-210°C per circa 7-8 minuti.

## GELATINA ALL'ARANCIA AMARA

---

### INGREDIENTI

PUREA DI ARANCIA - E ARANCIA AMARA	g 200
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 55

### PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti e versare la miscela ottenuta in uno stampo di silicone crando uno strato di 2mm.  
Congelare per poi tagliare.

## CREME BRULEE AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	180
PANNA 35% M.G.	g 180
CREME BRULEE	g 65
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 15
SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA	g 5

### PREPARAZIONE

Miscelare latte e panna con Creme Brulee Mix, portare a leggera ebollizione utilizzando un microonde e miscelando regolarmente.  
Unire la Joypaste e la scorza di limone, versare in uno stampo 8x28 fino a uno spessore di 2mm, lasciar raffreddare per alcuni minuti e poi far aderire uno strato di rollé.  
Congelare il tutto.

## MOUSSE AL GIANDUIA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 40
ACQUA - (1)	g 80
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 200
PANNA 35% M.G. - (2)	g 240
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA - (2)	g 50

### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di 20°C. Miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.  
Montare la panna (2) con LILLY e acqua (2), fino a una consistenza morbida.  
Unire il composto alla ganache (25-30°C) in più volte, delicatamente.

**INGREDIENTI**

ACQUA  
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%  
MIRROR NEUTRAL

g 135  
g 300  
g 225

**PREPARAZIONE**

Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.  
Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.  
Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.  
Per l'utilizzo, scaldare la miscela a 35-40°C e glassare il prodotto a -20°C.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Posizionare il crumble cotto nello stampo rettangolare e congelare.

Assemblare il cuore del dolce sovrapponendo 3 strati rettangolari identici di rollé con 2 di confettura d'arancia e poi adagiarvi sopra uno strato di "crème brûlée" al limone. Congelare.

Versare la mousse al gianduia sul crumble, a metà dello stampo. Posizionate al centro il "cuore" congelato spingendo la mousse verso l'alto fino alla sommità dello stampo. Livellare la mousse e congelare.

Sformare e ricoprire completamente la torta con la glassa.

Decorare con buccia di limone e d'arancia, foglie d'oro e decorazioni Dobra: Curly leaf yellow - Acorn – Pinecone.