



NOCCIOLA AUTUNNALE

MONOPORZIONE AL GUSTO AUTUNNALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 700
UOVA INTERE	g 115
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 185
DELINOISETTE	g 150

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
- Formare dei dischi del diametro 6,5 cm. e adagiarli su teglie con tapetini microforati.
- Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 10-13 minuti con valvola aperta.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 275
VIGOR BAKING	g 2
FARINA "DEBOLE"	g 25
AMIDO DI MAIS	g 25
ALBUMI	g 185
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 60

PREPARAZIONE

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Versare negli stampi di silicone a cilindro con diametro di 4cm., riempiendo per 5 mm.
- Cuocere in forno statico per 8 minuti a 180°C con valvola chiusa.

RIPIENO ALLA MELA AUTUNNALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	g 200
JOYCREAM MALAGA - SCOLATO	g 50
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

- Frullare leggermente il Fruttidor, aggiungere il Joycream Malaga (cercando di mettere più uvetta che salsa), frullare poco.
- Unire acqua tiepida e Lilly Neutro.
- Versarlo sopra i financier cotti, nello stesso stampo. Altezza totale 2,5cm.
- Ed abbattere.

MOUSSE AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 400
PANNA 35% M.G. - 1	g 80
ACQUA - 1	g 160
PANNA 35% M.G. - 2	g 400
LILLY NEUTRO	g 70
ACQUA - 2	g 70

PREPARAZIONE

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

MIRROR AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300

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 delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Riempire gli stampi PX4321 fino a metà con la mousse ed inserire il ripieno (mela + financier) ancora congelato.
 - Chiudere con altra mousse ed abbattere.
 - Glassare da congelati con il Mirror al Nocciolato Bianco.
 - Spostare sul disco di frolla.
-
- Aggiungere le Decorazioni Dobra: 77793 "Maple Leaf" e 77451 "Chocolate Hazelnut in Shell".