



## LA TRE CIOCCOLATI CHE NON TI ASPETTI

-DOSI PER 4 TORTE

-NECESSITA DEGLI STAMPI: KIT TARTE RING PALET 150 MM SILIKOMART

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 200
BURRO 82% M.G.	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
UOVA	g 200
ACQUA	g 250
FARINA "DEBOLE"	g 1000
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 400
CACAO IN POLVERE	g 25
SALE FINO	g 5

#### PREPARAZIONE

- Preparare una ganache miscelando Cioccolato, cacao, acqua e uova.
- Lasciare riposare almeno 1 ora a temperatura ambiente
- Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare in planetaria con foglia
- Mettere in frigorifero e lasciare riposare per almeno 2 ore
- Tirare con sfogliatrice allo spessore di 2-3 millimetri e rivestire uno stampo da 15 cm di diametro
- Cuocere a 170-180°C per circa 8-10 minuti.

## FINANCIER GIANDUIA CARAMEL

### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 500
FARINA PER FROLLA	g 50
VIGOR BAKING	g 4
AMIDO DI MAIS	g 30
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G.	g 80
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 150

### PREPARAZIONE

- Miscelare gli elementi secchi
- Unire gli albumi e miscelare a mano
- Unire il burro ed il cioccolato fusi in microonde
- Riempire con 80 grammi di pasta degli stampi di silicone da 14 cm precedentemente spruzzati con Spray King o cuocere direttamente versando l'impasto su di una teglia 60x40 con carta da forno e poi successivamente stampare dei dischi da 14 cm
- Cuocere per 10-15 minuti a 170-180°C

## GANACHE MORBIDA GIANDUIA FONDENTE

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 500
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 250

### PREPARAZIONE

- Sciogliere il cioccolato a 45°C
- Aggiungere i liquidi a temperatura ambiente ed emulsionare con un mixer ad immersione

## MOUSSE NOCCIOLATO

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 500
ACQUA - (1)	g 200
PANNA 35% M.G. - (1) LIQUIDA	g 100
PANNA 35% M.G. - (2)	g 600
ACQUA - (2)	g 130
LILLY NEUTRO	g 130

### PREPARAZIONE

- Per la ganache:**
  - Fondere a 45°C il NOCCIOLATO BIANCO, aggiungerlo all'acqua (1) ed alla panna (1) liquida, entrambe a temperatura ambiente, miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
- Per la panna stabilizzata:**
  - Montare panna (2), acqua (2) e Lilly in planetaria fino ad ottenere una consistenza molto morbida.

- Incorporare la panna semi montata alla ganache miscelando delicatamente.
- Riempire lo stampo di silicone stondato.
- Chiudere con un disco di Financier e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

## GLASSA ROCHER AL CARAMELLO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL	g 400
OLIO DI GIRASOLE	g 100
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 100

### PREPARAZIONE

- Fondere il cioccolato a 45°C
- Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene

## COPERTURA CRAQUELINE

---

### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.
CACAO IN POLVERE	Q.B.

### PREPARAZIONE

- Ricoprire, su griglia, la mousse con Mirror extra dark chocolate scaldato a 50°C
- Spolverare immediatamente con CACAO 22-24 tutta la superficie e vibrare la griglia in modo da ottenere l'effetto Craqueline e tenere da parte in congelatore

## COMPOSIZIONE FINALE

- Depositare sul fondo di ogni base di frolla al cioccolato 50 grammi di Pralin delicrisp fleur de sel precedentemente fuso a bassa temperatura e lasciare raffreddare in frigorifero per 5 minuti
- Riempire con uno strato di Ganache (140-150 grammi)
- Mettere in abbattitore per 20 minuti circa
- Glassare, aiutandosi con due stuzzicadenti lunghi, ricoprendo tutti i bordi con la glassa "rocher" e mettere in frigorifero
- Posizionare la mousse ricoperta sulla superficie della torta
- Decorare con pezzetti di oro sparsi su tutta la superficie e delle decorazioni Dobra a piacere

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE