



TORTA DEL BOSCO INVERNALE

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FONDO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 220
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 170
DELICRISP	g 330
FLEUR DE SEL	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare insieme il cioccolato fuso a 40°C con PRALINE AMANDE NOISETTE, DELICRISP e sale.
Creare un fondo dello spessore di 5mm. e cristallizzare in refrigeratore.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

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.
Riempire gli stampi in silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

CREMOSO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 160
TUORLO D'UOVO	g 45
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE 3.5% M.G.	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

PREPARAZIONE

Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

CREMA AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 100
BURRO 82% M.G.	g 25
FLEUR DE SEL	g 1

PREPARAZIONE

Scaldare il Toffee a 45°C unire il cioccolato e creare una ganache, terminare con il sale e il burro morbido.
Lasciar cristallizzare in refrigeratore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 75
ACQUA - (1)	g 65
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 200
PANNA 35% M.G. - (2)	200
LILLY NEUTRO	g 35
ACQUA - (2)	g 35

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 NEUTRO e acqua (2) fino a una consistenza morbida.
Unire delicatamente alla ganache (25-30°C.) in più volte.

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

BURRO DI CACAO

g 220

g 180

PREPARAZIONE

Sciogliere gli ingredienti insieme e miscelare.

Usare a 40-45°C spruzzando sul dolce ancora congelato.

COMPOSIZIONE FINALE

Nello stampo per inserto riempire in sequenza:

- cremoso
- financier
- crema al toffee
- financier
- crema al toffee
- fondo croccante

(La proporzione in altezza deve essere: 30+20+10+20+10+10)

Congelare il tutto.

Preparare la mousse al cioccolato al latte e riempire lo stampo spalmando la mousse verso i bordi ed inserire l'inserto a testa in giù.

Abbatte per poter sformare.

Mentre il dolce è ancora congelato, spruzzare il cioccolato effetto velluto.

Decorare con Dobra Pinecone e Pine Twig.