



100 % AVELLANA

👤 Advanced level

Porción individual de avellana



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

TARTA DE AVELLANAS

ALICE'S CAKE

aceite de girasol

agua

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

750g

375g

375g

150g

Mezcla todos los ingredientes durante 5 minutos con el batidor plano.

Vierte en un molde de 30x40 previamente forrado con papel de horno.

Cocina a 170°C durante unos 15-20 minutos.

Deja enfriar por completo.

CAPA DE GIANDUIA CRUJIENTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Calienta ligeramente PRALIN DELICRISP CLASSIC y esparce una capa delgada sobre la superficie del pastel de avellanas.

Corta con un cortador de pastelería redondo de 4 cm.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA DE AVELLANAS

leche fresca	100g	Calienta la leche y la crema juntas. Añade LILLY NEUTRO. Vierte el líquido caliente en JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM y emulsiona con una batidora de inmersión. Vierte en moldes de silicona en forma de hemisferios con una base de 4 cm. Llévalos al congelador rápido hasta que se congelen por completo. Retíralos de los moldes y pega cada hemisferio a la capa de giandua crujiente, creando así un inserto de tres capas.
crema líquida con 35 % de materia grasa	350g	
azúcar fino	340g	
LILLY NEUTRO	20g	
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	350g	

MOUSSE DE AVELLANA

leche fresca	120g	Calienta la leche, añade LILLY NEUTRO y vierte en el chocolate derretido y en PRALINE NOISETTE, creando una buena emulsión con la batidora de inmersión. Añade en dos veces la crema batida ligeramente mezclándola con suavidad.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	60g	
PRALINE NOISETTE	120g	
LILLY NEUTRO	60g	
crema líquida con 35 % de materia grasa	620g	

GLASEADO BRILLANTE DE GIANDUIA

leche fresca	80g	Hierva la leche, la crema y el agua. Añade el chocolate y el praliné y mezcla con la batidora de inmersión. Añade MIRROR NEUTRO, mezcla bien y deja cristalizar en la nevera.
crema líquida con 35 % de materia grasa	80g	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO		
GIANDUIA LATTE	500g	
PRALINE NOISETTE	100g	
MIRROR NEUTRAL	450g	
agua	150g	

COMPOSICIÓN FINAL

Vierte la mousse de avellanas en moldes redondos individuales de silicona (L 6,5 cm y A 4 cm) casi hasta el tope (3/4). Coloca el inserto de tres capas en el medio.

Coloca los moldes en el congelador rápido hasta que la preparación esté completamente congelada.

Retira los pasteles de los moldes y cúbrelos calentando el glaseado de praliné de avellanas a 45°C.

Decora con trozos de avellanas, hojas doradas y DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.



Extraordinary
made simple.