

100 % AVELLANA

Advanced level

Porción individual de avellana



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

TARTA DE AVELLANAS

ALICE'S CAKE	750g
aceite de girasol	375g
agua	375g
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	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.

CREMA DE AVELLANAS

leche fresca	100g
crema líquida con 35 % de materia grasa	350g
azúcar fino	340g
LILLY NEUTRO	20g
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	350g

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 gianduia crujiente, creando así un inserto de tres capas.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE DE AVELLANA

leche fresca	120g
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	60g
PRALINE NOISETTE	120g
LILLY NEUTRO	60g
crema líquida con 35 % de materia grasa	620g

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.

GLASEADO BRILLANTE DE GIANDUIA

leche fresca	80g
crema líquida con 35 % de materia grasa	80g
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	500g
PRALINE NOISETTE	100g
MIRROR NEUTRAL	450g
agua	150g

Hierve 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.

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.