

100% NOCCIOLA

☐ Livello avanzato

Monoporzione alla nocciola

CAKE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

olio di semi di girasole

acqua

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

PREPARAZIONE

750g Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.

375g Versare in uno stampo 30x40 precedentemente rivestito con carta da forno.

375g Cuocere a 170°C per 15-20 minuti circa.

150g Far raffreddare completamente

STRATO CROCCANTE GIANDUIA

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il PRALIN DELICRISP CLASSIC e stenderne un leggero strato su tutta la superficie del cake alla nocciola.

Coppare con coppapasta tondo di 4 cm.

CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

latte fresco 100g panna 35% m.g. 350g zucchero semolato 340g

LILLY NEUTRO	
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	

ПΠ	חח	۸n	ΑZ	ını	uг
PH	1FP	Δh	Δ/	ш	VF.

20g 350g

Riscaldare insieme il latte e la panna.

Aggiungere il LILLY NEUTRO.

Versare il liquido caldo nella JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare bene con mixer ad immersione.

Versare in stampi in silicone a forma di semisfera con base 4 cm.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Estrarli dagli stampi e far aderire ogni singola semisfera allo strato croccante al gianduia, creando così un inserto a tre strati.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
latte fresco	20g Riscaldare il latte, aggiungere il LILLY NEUTRO e versare nel cioccolato fuso e
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	60g nel PRALINE NOISETTE formando una buona emulsione con il mixer ad
	20g immersione.
LILLY NEUTRO	Aggiungere la panna semi-montata in due volte miscelado delicatamente.
panna 35% m.g.	20g

GLASSA LUCIDA GIANDUIA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
latte fresco 80	Portare a ebollizione il latte e la panna e l'acqua. Aggiungere il cioccolato ed
panna 35% m.g. 80	g il pralinato e mixare con mixer ad immersione.
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% 500	g Aggiungere MIRROR NEUTRO, mixare bene e lasciare cristallizzare in
PRALINE NOISETTE 100	g frigorifero.
MIRROR NEUTRAL 450	9
acqua 150	

Composizione finale

Dressare la mousse alla nocciola in stampi in silicone per monoporzioni tondi (L 6,5cm e H 4cm) riempiendoli per 3/4. Inserire nel centro l'inserto a tre strati.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare e ricoprire i dolci scaldando a 45°C la glassa gianduia al pralinato.

Decorare con pezzetti di nocciola spezzati, foglie d'oro e DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE