

100% NOCCIOLA

Livello avanzato

Monoporzione alla nocciola



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

CAKE ALLE NOCCIOLE

ALICE'S CAKE	750g	Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia. Versare in uno stampo 30x40 precedentemente rivestito con carta da forno. Cuocere a 170°C per 15-20 minuti circa. Far raffreddare completamente
olio di semi di girasole	375g	
acqua	375g	
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	150g	

STRATO CROCCANTE GIANDUIA

PRALIN DELICRISP CLASSIC	qb	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

latte fresco	100g	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.
panna 35% m.g.	350g	
zucchero semolato	340g	
LILLY NEUTRO	20g	
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	350g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

latte fresco	120g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	60g
PRALINE NOISETTE	120g
LILLY NEUTRO	60g
panna 35% m.g.	620g

Riscaldare il latte, aggiungere il LILLY NEUTRO e versare nel cioccolato fuso e nel PRALINE NOISETTE formando una buona emulsione con il mixer ad immersione.
Aggiungere la panna semi-montata in due volte miscelado delicatamente.

GLASSA LUCIDA GIANDUIA

latte fresco	80g
panna 35% m.g.	80g
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	500g
PRALINE NOISETTE	100g
MIRROR NEUTRAL	450g
acqua	150g

Portare a ebollizione il latte e la panna e l'acqua. Aggiungere il cioccolato ed il pralinato e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere MIRROR NEUTRO, mixare bene e lasciare cristallizzare in frigorifero.

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.