



# 100% NOCCIOLA

👤 Livello avanzato

Monoporzione alla nocciola



**RICETTA CREATA DA:**  
Oriol Portabella  
Pasticciere

## CAKE ALLE NOCCIOLE

### ALICE'S CAKE

olio di semi di girasole

acqua

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

750g

375g

375g

150g

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

## 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.

Cappare con coppapasta tondo di 4 cm.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMA ALLA NOCCIOLA

latte fresco  
panna 35% m.g.  
zucchero semolato  
LILLY NEUTRO  
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

100g Riscaldare insieme il latte e la panna.  
350g Aggiungere il LILLY NEUTRO.  
340g Versare il liquido caldo nella JOYPASTE NOCCIOLA  
20g PREMIUM ed emulsionare bene con mixer ad  
350g 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

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

120g Riscaldare il latte, aggiungere il LILLY NEUTRO e  
60g versare nel cioccolato fuso e nel PRALINE  
120g NOISETTE formando una buona emulsione con il  
60g mixer ad immersione.  
620g Aggiungere la panna semi-montata in due volte  
miscelando delicatamente.

## GLASSA LUCIDA GIANDUIA

latte fresco  
panna 35% m.g.  
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%  
PRALINE NOISETTE  
MIRROR NEUTRAL  
acqua

80g Portare a ebollizione il latte e la panna e l'acqua.  
80g Aggiungere il cioccolato ed il pralinato e mixare con  
500g mixer ad immersione.  
100g Aggiungere MIRROR NEUTRO, mixare bene e lasciare  
450g cristallizzare in frigorifero.  
150g

## 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.



Extraordinary  
made simple.