



# GIANDUIA ENTREMET

👤 Livello intermedio

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere

1000g  
350g  
150g

Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciare riposare la pasta in frigorifero per un paio d'ore.

Stendere la pasta a uno spessore di 3mm, ricavare dei dischi di 20 cm di diametro e infornare a 165°C per 12-15min.

## SWISS ROLL

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

ZUCCHERO INVERTITO

1000g  
1200g  
100g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a velocità media.

Mettere 600g di impasto in una teglia 60x40  
Cuocere a 190°C per 7/8 min.

Poi tagliare in dischi di 16 cm di diametro.

## INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE

SEL

qb

Stendere il prodotto, utilizzando un mattarello, tra due fogli di carta da forno a un'altezza di 3 mm.

Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti e poi tagliarlo in dischi di 16 cm di diametro.

Conservare in freezer fino al momento di assemblare.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INSERTO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO  
LILLY NEUTRO

200g  
60g

Mescolare l'acqua con il LILLY NEUTRO.  
Aggiungere il FRUTTIDOR MANGO ed emulsionare con un frullatore.  
Versare 130 g di gelatina al mango nell'inserto da 16 cm di diametro e congelare.  
Disporre il disco di Swiss roll sopra lo strato di gelatina al mango e congelare.

## BAVARESE GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
panna 35% m.g. - 1  
panna 35% m.g. - 2  
LILLY NEUTRO

450g  
40g  
25g  
150g  
450g  
15g

Sciogliere il cioccolato.  
Preparare la crema pasticcera: amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere fino a quando il composto non raggiunge gli 82-84°C  
Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e frullare con il frullatore a immersione e lasciare raffreddare fino a una temperatura di circa 35°C  
Montare la panna (2) (con l'eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)  
Aggiungere la panna ben montata alla crema pasticcera al cioccolato, si consiglia di aggiungerla in tre volte, mescolando delicatamente.

## GLASSA A SPECCHIO

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

qb      Sciogliere a 45/50°C e glassare

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo in silicone da 18 cm di diametro con la bavarese SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.  
Disporre il doppio inserto di gelatina al mango con strato di SWISS ROLL.  
Ricoprire con uno strato sottile di bavarese al cioccolato bianco e terminare con lo strato croccante.  
Lasciare raffreddare fino a completo congelamento.  
Sformare la torta e glassarla con la glassa al cioccolato.  
Disporre la torta sulla pasta frolla cotta e decorare



Extraordinary  
made simple.