



# NOCCIOLA AUTUNNALE

👤 Livello intermedio

monoporzione al gusto autunnale

## Frolla alla Nocciola

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

#### DELINOISETTE

### PREPARAZIONE

- 700g - Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- 115g - Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
- 185g - Formare dei dischi del diametro 6,5 cm. e adagiarli su teglie con tapetini microforati.
- 150g - Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 10-13 minuti con valvola aperta.

## Financier alla Nocciola

### INGREDIENTI

#### DELINOISETTE

#### VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - fuso

### PREPARAZIONE

- 275g - Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- 2g - Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 25g - Versare negli stampi di silicone a cilindro con diametro di 4cm., riempiendo per 5 mm.
- 185g - Cuocere in forno statico per 8 minuti a 180°C con valvola chiusa.
- 60g



## Ripieno alla Mela Autunnale

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

JOYCREAM MALAGA - scolato

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

- 200g - Frullare leggermente il Fruttidor, aggiungere il Joycream Malaga (cercando di mettere più uvetta che salsa), frullare poco.
- 50g - Unire acqua tiepida e Lilly Neutro.
- 50g - Versarlo sopra i financier cotti, nello stesso stampo. Altezza totale 2,5cm.
- Ed abbattere.

## Mousse al Gianduia Fondente

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

- 400g - Fondere il cioccolato a 45°C.
- 80g - Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- 160g - Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- 400g - A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- 70g - Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.
- 70g

## Mirror al Nocciolato Bianco

---

### INGREDIENTI

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

MIRROR NEUTRAL

### PREPARAZIONE

- 100g - Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
- 270g - Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- 300g - Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35-40°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.

## Composizione finale

---

- Riempire gli stampi PX4321 fino a metà con la mousse ed inserire il ripieno (mela + financier) ancora congelato.
- Chiudere con altra mousse ed abbattere.
- Glassare da congelati con il Mirror al Nocciolato Bianco.
- Spostare sul disco di frolla.
- Aggiungere le Decorazioni Dobra: 77793 "Maple Leaf" e 77451 "Chocolate Hazelnut in Shell".