

NOCCIOLA AUTUNNALE

Livello intermedio

monoporzione al gusto autunnale

FROLLA ALLA NOCCIOLA

TOP FROLLA	700g
uova intere	115g
burro 82% m.g. - morbido	185g
DELINOISETTE	150g

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

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE	275g
VIGOR BAKING	2g
farina "debole"	25g
amido di mais	25g
albumi	185g
burro 82% m.g. - fuso	60g

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

RIPIENO ALLA MELA AUTUNNALE

FRUTTIDOR MELA	200g
JOYCREAM MALAGA - scolato	50g
LILLY NEUTRO	50g
acqua	50g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	400g
panna 35% m.g. - 1	80g
acqua - 1	160g
panna 35% m.g. - 2	400g
LILLY NEUTRO	70g
acqua - 2	70g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- 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.

MIRROR AL NOCCIOLATO BIANCO

acqua	100g
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	270g
MIRROR NEUTRAL	300g

- Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- 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 Dobla: 77793 "Maple Leaf" e 77451 "Chocolate Hazelnut in Shell".