



# NOCCIOLA AUTUNNALE

chef Livello intermedio

monoporzione al gusto autunnale

## Frolla alla Nocciola

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

#### DELINOISSETTE

### 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

#### DELINOISSETTE

#### 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., riempendo 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.

## 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 Doba: 77793 "Maple Leaf" e 77451 "Chocolate Hazelnut in Shell".