



NOCCIOLA AUTUNNALE

👤 Livello intermedio

monoporzione al gusto autunnale

FROLLA ALLA NOCCIOLA

TOP FROLLA

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

DELINOISETTE

700g

115g

185g

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

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - fuso

275g

2g

25g

25g

185g

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., riempiendo per 5 mm.

- Cuocere in forno statico per 8 minuti a 180°C con valvola chiusa.

RIPIENO ALLA MELA AUTUNNALE

FRUTTIDOR MELA
JOYCREAM MALAGA - scolato
LILLY NEUTRO
acqua

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

MOUSSE AL GIANDUIA FONDENTE

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

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
70g 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

acqua
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO
BIANCO
MIRROR NEUTRAL

100g - Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera
ebollizione.
270g - Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad
300g 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 Dobra: 77793 "Maple Leaf" e 77451 "Chocolate Hazelnut in Shell".



Extraordinary
made simple.