



# NOCCIOLA 2.0

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
 Pasticciere

## FROLLA ALLA NOCCIOLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere

### DELINOISETTE

1400g  
375g  
225g  
300g

Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).  
Aggiungere le uova e miscelare senza montare.  
Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.  
Stampare dei dischi per le monoporzioni.  
cuocere in stampo 3d tarte ring round ø80 h20 mm di Silikomart  
forno a 170 c° per 15 min circa.

## FINANCIER ALLA NOCCIOLA

### DELINOISETTE

### VIGOR BAKING

farina di grano tenero  
amido di mais  
albume d'uovo  
burro - fuso

550g  
4g  
50g  
50g  
370g  
120g

miscelare tutte le polveri  
aggiungere l'albume liquido ed infine il burro fuso  
cuocere in teglia 60cmx40cm a 180 gradi per 10 minuti circa  
coppare dei dischetti del diametro dell'inserito a cilindro

## GELIFICATO AL FICO

purea di frutta - FICO RAVIFRUIT  
LILLY NEUTRO

250g  
50g  
mischelare gli ingredienti a caldo e versare circa 15 grammi per stampo da inserto a mini cilindro una volta che inizia a gelificare, appoggiare sopra il dischetto di financier e continuare ad abbattere.

## STRATO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

PRALIN DELICRISP CLASSIC  
HAZELNUT CRUNCH - 50%

250g  
30g  
riscaldare leggermente Pralin Delicrisp e aggiungere Hazelnut Crunc, stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare  
tagliare dei dischetti del diametro della mono in silicone

## MOUSSE AL PESTO DI NOCCIOLA

panna  
acqua  
LILLY NEUTRO  
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

500g  
100g  
100g  
150g  
semimontare la panna con acqua, lilly neutro ed incorporare poi delicatamente la joypaste  
versare negli stampi in silikone SILIKOMART VEGA 90, inserire l'inserto, un altro po di mousse, chiudere con la parte croccante ed abbattere

## GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

acqua  
RENO X LATTE 34%  
BLITZ

135g  
300g  
225g  
scaldare acqua e bliz a bollore, aggiungere il cioccolato e mixare  
lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore  
glassare a 35 gradi da prodotto a -20 gradi

## COMPOSIZIONE FINALE

glassare la mono, raffreddare  
appoggiare sulla tartelletta e decorare con decorazione Dobra



Extraordinary  
made simple.