

NOCCIOLA 2.0

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FROLLA ALLA NOCCIOLA

TOP FROLLA	1400g	Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbiatura).
burro 82% m.g.	375g	Aggiungere le uova e miscelare senza montare.
uova intere	225g	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.
DELINOISETTE	300g	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	550g	miscelare tutte le polvere
VIGOR BAKING	4g	aggiungere l'albume liquido ed infine il burro fuso
farina di grano tenero	50g	cuocere in teglia 60cmx40cm a 180 gradi per 10 minuti circa
amido di mais	50g	coppare dei dischetti del diametro dell'inserto a cilindro
albume d'uovo	370g	
burro - fuso	120g	

GELIFICATO AL FICO

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

STRATO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

PRALIN DELICRISP CLASSIC	250g	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
HAZELNUT CRUNCH - 50%	30g	

MOUSSE AL PESTO DI NOCCIOLA

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

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

acqua	135g	scaldare acqua e bliz a bollore, aggiungere il cioccolato e mixare
RENO X LATTE 34%	300g	
BLITZ	225g	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 Dobla

irca GROUP
Extraordinary made simple.