



NOCCIOLA 2.0

chef Livello intermedio

frolla alla nocciola

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

PREPARAZIONE

1400g Miscolare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia
375g (sabbiatura).
225g Aggiungere le uova e miscolare senza montare.
300g 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

INGREDIENTI

DELINOISETTE

VIGOR BAKING

farina di grano tenero

amido di mais

albume d'uovo

burro - fuso

PREPARAZIONE

550g miscelare tutte le polvere
4g aggiungere l'albumi liquido ed infine il burro fuso
50g cuocere in teglia 60cmx40cm a 180 gradi per 10 minuti circa
50g coppare dei dischetti del diametro dell'inserto a cilindro
370g
120g

gelificato al fico

INGREDIENTI

purea di frutta - FICO RAVIFRUIT

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

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

strato croccante alla nocciola

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

HAZELNUT CRUNCH - 50%

PREPARAZIONE

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

mousse al pesto di nocciola

INGREDIENTI

panna

acqua

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

PREPARAZIONE

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

glassa al cioccolato al latte

INGREDIENTI

acqua

RENO X LATTE 34%

BLITZ

PREPARAZIONE

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

Composizione finale

glassare la mono, raffreddare

appoggiare sulla tartelletta e decorare con decorazione Doba



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere