TORTA AI TRE GIANDUIA



□ Livello avanzato

DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

acqua - 1-tiepida

TOP MERINGUE

DELINOISETTE

farina - setacciata

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

acqua - 2-calda

PREPARAZIONE

200g Montare Top Meringue con l'acqua tiepida(1), mischiare Delinoisette con la

300g farina frolla, idratare Joypaste nocciola Italia con l'acqua calda (2) e mixare.

280g Quando Top meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri

 $100\mathrm{g}$ con la Joypaste idratata, mescolando con una marisa.

 $_{\rm 250g}$ Disporre su una teglia 60cm x 40cm con carta forno, e cuocere a 180 C $^{\circ}$ per

175g 10 minuti, di cui gli ultimi 3 con valvola aperta.
Coppare dei dischi del diametro di 14 cm, e porre da un solo lato un sottile

velo di Pralin Delicrisp Classic, abbattere fino all'utilizzo.

GELIFICATO

INGREDIENTI

latte intero - succo di frutta-purea

RIFLEX POWDER NEUTRAL

zucchero semolato

GLUCOSIO - miele

PREPARAZIONE

500g Portare a leggera ebollizione latte e gli zuccheri, aggiungere la polvere e

40g riportare a bollore.

100g Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera

100g dose e porre in frigorifero a raffreddare.

CREMOSO AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

tuorlo d'uovo

LILLY NEUTRO

latte intero

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

330g Portare a bollore la panna con il latte, unirvi il tuorlo ed lilly neutro miscelati

75g insieme, portare a 85 gradi e mixare con il Nocciolato Bianco.

45g Versare direttamente 230g per ogni stampo in silicone con diametro 16cm, e

188a porre in frigorifero.

188g

GANACHE MONTATA AL GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g. - 1-calda

panna 35% m.g. - 2-fredda

PREPARAZIONE

1709 Portare a leggera ebollizione la panna (1), versare in più step sul cioccolato e

120g mixare.

300q Aggiungere la panna (2) continuando a mixare. Cristallizzare in frigorifero

una notte.

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g Scaldare latte e glucosio, unire lilly neutro mixando.

10g Successivamente unire al cioccolato in più step, ed infine la panna.

320g Far cristallizzare in frigorifero una notte.

200g

35g

Composizione finale

Comporre la torta continuando con il secondo strato direttamente nello stampo in silicone, dressare 230g di ganache semimontata al gianduia latte, e successivamente gli ultimi 230g di namelaka semimontata al gianduia fondente.

Chiudere infine con lo strato di dacquoise congelato.

Abbattere, smodellare, coppare il gelificato del diametro di 22cm e appoggiarlo sulla superficie della torta.



RICETTA CREATA DA:

PASTICCIERE