

TORTA AI TRE GIANDUIA

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

acqua - 1-tiepida	200g	Montare Top Meringue con l'acqua tiepida(1), mischiare Delinoisette con la farina frolla, idratare Joypaste nocciola Italia con l'acqua calda (2) e mixare. Quando Top meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste idratata, mescolando con una marisa. Disporre su una teglia 60cm x 40cm con carta forno, e cuocere a 180 C° per 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.
TOP MERINGUE	300g	
DELINOISETTE	280g	
farina - setacciata	100g	
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	250g	
acqua - 2-calda	175g	

GELIFICATO

latte intero - succo di frutta-purea	500g	Portare a leggera ebollizione latte e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore. Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.
RIFLEX POWDER NEUTRAL	40g	
zucchero semolato	100g	
GLUCOSIO - miele	100g	

CREMOSO AL NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	330g	Portare a bollore la panna con il latte, unirvi il tuorlo ed lilly neutro miscelati insieme, portare a 85 gradi e mixare con il Nocciolato Bianco. Versare direttamente 230g per ogni stampo in silicone con diametro 16cm, e porre in frigorifero.
tuorlo d'uovo	75g	
LILLY NEUTRO	45g	
latte intero	188g	
panna 35% m.g.	188g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE MONTATA AL GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	170g	Portare a leggera ebollizione la panna (1), versare in più step sul cioccolato e mixare.
panna 35% m.g. - 1-calda	120g	
panna 35% m.g. - 2-fredda	300g	Aggiungere la panna (2) continuando a mixare. Cristallizzare in frigorifero una notte.

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

latte intero	250g	Scaldare latte e glucosio, unire lilly neutro mixando.
GLUCOSIO	10g	Successivamente unire al cioccolato in più step, ed infine la panna.
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	320g	
panna 35% m.g.	200g	Far cristallizzare in frigorifero una notte.
LILLY NEUTRO	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.