



# TORTA AI TRE GIANDUIA

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**  
Mirko Scarani  
Pasticciere

## DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

acqua - 1-tiepida

[TOP MERINGUE](#)

[DELINOISETTE](#)

farina - setacciata

[JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE](#)

acqua - 2-calda

200g

300g

280g

100g

250g

175g

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.

Coppiare 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

latte intero - succo di frutta-purea

[RIFLEX POWDER NEUTRAL](#)

zucchero semolato

[GLUCOSIO](#) - miele

500g

40g

100g

100g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMOSO AL NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

tuorlo d'uovo

LILLY NEUTRO

latte intero

panna 35% m.g.

330g

75g

45g

188g

188g

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.

## GANACHE MONTATA AL GIANDUIA LATTE

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g. - 1-calda

panna 35% m.g. - 2-fredda

170g

120g

300g

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

Aggiungere la panna (2) continuando a mixare.

Cristallizzare in frigorifero una notte.

## NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

250g

10g

320g

200g

35g

Scaldare latte e glucosio, unire lilly neutro mixando.

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

Far cristallizzare in frigorifero una notte.

## 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.

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