

CANDY CHRISTMAS TREE

□ Livello intermedio

Torta a forma di Albero di Natale dall'eccellente mix di gusti classici e tropicali Ricetta per 9 torte

Financier alla nocciola e cioccolato

INGREDIENTI

DELINOISETTE

farina "debole"

VIGOR BAKING

amido di mais

arriao arriais

albume d'uovo

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

700g -Miscelare gli elementi secchi

70g -Unire gli albumi e miscelare a mano

5a -Aggiungere il burro ed il cioccolato fusi con forno a microonde

40a -Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto

520a -Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, è possibile effettuare la cottura

direttamente nello stampo a forma di albero di Natale

-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

Ripieno croccante al cocco e cioccolato

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY

PREPARAZIONE

700g -Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo all'interno di due fogli di carta da forno ottenendo così un'altezza di circa 1 millimetro

-Mettere in frigorifero per almeno 15 minuti

-Staccare la carta da forno in superficie e coppare con lo stampo a forma di albero di Natale e conservare in congelatore

Mousse al mango

INGREDIENTI panna 35% m.g. acqua LILLY NEUTRO FRUTTIDOR MANGO

PREPARAZIONE

550g -Semi montare la panna in planetaria

250g -Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR MANGO

90g precedentemente frullato con mixer

400q -Aggiungere alla miscela la panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

Pan di Spagna

INGREDIENTI IRCA GENOISE

uova intere

PREPARAZIONE

420g -Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a 380g media velocità

-Depositare la pasta montata in una teglia 60x40 con carta da forno

-Cuocere a 180-190°C per 10-12 minuti, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale

-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

Mousse Nocciolato bianco e cocco

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

acqua - (1) panna 35% m.g. - (1) JOYGELATO COCCO

panna 35% m.g. - (2)

acqua - (2)

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

3309 -Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida 1009 ed a JOYGELATO COCCO miscelando fino ad ottenere una ganache morbida

65g ed omogenea

60q -A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad

400g ottenere una consistenza morbida

80a -Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando

80a delicatamente

Composizione finale

- -iniziare il montaggio della torta con uno primo strato di financier alla nocciola e cioccolato
- -spalmare uno strato sottilissimo di mousse al nocciolato e cocco che servirà per far aderire il croccante al cocco
- -dressare la mousse al mango facendo degli spuntoni con bocchetta liscia n.10
- -appoggiare uno strato di pan di spagna classico e inumidire leggermente con una bagna alla frutta
- -dressare su tutta la superficie della torta, utilizzando sacco a poche con bocchetta riccia, la mousse al nocciolato bianco e cocco.
- -terminare con decorazioni Dobla: 3 Candy Cane, 3 Golden Crumble e con Curls Green Dobla