



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

DELINOISETTE

farina "debole"

VIGOR BAKING

amido di mais

albume d'uovo

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 56%

700g

70g

5g

40g

520g

110g

210g

-Miscelare gli elementi secchi

-Unire gli albumi e miscelare a mano

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

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

-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

PRALIN DELICRISP COCONTY

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL MANGO

panna 35% m.g.	550g	-Semi montare la panna in planetaria
acqua	250g	-Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR
<u>LILLY NEUTRO</u>	90g	MANGO precedentemente frullato con mixer
FRUTTIDOR MANGO	400g	-Aggiungere alla miscela la panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

PAN DI SPAGNA

<u>IRCA GENOISE</u>	420g	-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità
uova intere	380g	-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

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	330g	-Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a JOYGELATO COCCO
acqua - (1)	100g	miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea
panna 35% m.g. - (1)	65g	-A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY
<u>JOYGELATO COCCO</u>	60g	NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una
panna 35% m.g. - (2)	400g	consistenza morbida
acqua - (2)	80g	-Incorporare la panna montata alla ganache in due
<u>LILLY NEUTRO</u>	80g	volte, miscelando delicatamente

COMPOSIZIONE FINALE

- iniziare il montaggio della torta con uno 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 Dobra: 3 Candy Cane, 3 Golden Crumble e con Curls Green Dobra



Extraordinary
made simple.