



CANDY CHRISTMAS TREE

chef 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

DELINOISSETTE

farina "debole"

VIGOR BAKING

amido di mais

albumi 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 |
| 5g | -Aggiungere il burro ed il cioccolato fusi con forno a microonde |
| 40g | -Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto |
| 520g | -Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale |
| 110g | -Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale |
| 210g | |

Ripieno croccante al cocco e cioccolato

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONUT

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

400g -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

330g -Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida

100g ed a JOYGELATO COCCO miscelando fino ad ottenere una ganache morbida

65g ed omogenea

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

400g ottenere una consistenza morbida

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

80g 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 Doba: 3 Candy Cane, 3 Golden Crumble e con Curls Green Doba