

APPLE PIE AL TOFFEE

Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

uova intere	240g
IRCA GENOISE	200g
DELINOISETTE	30g
burro 82% m.g. - fuso	570g

Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-alta velocità.
Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso sempre montando a bassa velocità.
Distendere sulla teglia con carta forno stendendo uno strato alto 4mm, e cuocere in forno a 200-210°C. per circa 7-8 minuti.

CREMA ALLA NOCCIOLA

FRUTTIDOR MELA	200g
DELINOISETTE	140g
TOP CREAM	80g
latte 3.5% m.g.	200
cannella in polvere	2g

Miscelare latte e TOP CREAM fino ad ottenere una crema morbida,
Frullare il FRUTTIDOR e unirlo alla crema e al DELINOISETTE precedentemente miscelato con la cannella in povere.
Versare in una sac-à-poche e tenere pronto in frigorifero.

STREUSEL ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE	260g
farina "debole"	130g
CACAO IN POLVERE	20g
burro 82% m.g. - freddo - a cubetti	130g

Miscelare insieme gli ingredienti secchi.
Tagliare il burro a cubetti e iniziare a miscelare in una planetaria con foglia.
Aggiungere poco alla volta gli ingredienti secchi, fino ad avere una struttura sbriciolata.
Stendere l'impasto su una teglia con tappetino in silicone e cuocere in forno a 155°C per circa 15 minuti.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CREMOSO ALLA MELA VANIGLIATA

panna 35% m.g. - (1)	250g	Portare a ebolizione la panna (1), versare sul cioccolato ed emulsionare,
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	250g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	5g	Unire le due JOYPASTE e continuare ad emulsionare. Lasciar raffreddare fino ai 29-30°C.
JOYPASTE MELA VERDE	25g	Montare la panna (2) ed unirla alla ganache.
panna 35% m.g. - (2)	300g	Conservare in frigorifero.

COMPOSTA DI MELE AL TOFFEE

FRUTTIDOR MELA	500g	Scaldare leggermente il TOFFEE D'OR.
TOFFEE D'OR CARAMEL	100g	Unire la cannella, il sale e la scorza di limone e miscelare.
cannella in polvere	3g	Unire il FRUTTODOR e continuare a miscelare delicatamente.
fleur de sel	2g	
scorza di limone grattugiata	3g	

COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo della tarteletta di cioccolato Dobla del diametro di 7cm, stendere un sottile strato di crema alla nocciola.
Adagiare sopra alla crema un disco di rollè alla nocciola.
Continuare con un altro strato di crema alla nocciola, poi con lo streusel e infine chiudere con il cremoso alla mela.
Riempire la APPLE COUPOLE GREEN di Dobla con la composta di mele e adagiarla sulla tarteletta farcita.
Decorare.