

APPLE PIE AL TOFFEE

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

uova intere

IRCA GENOISE DELINOISETTE

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

240g Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12

200g minuti a media-alta velocità.

30g Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo

570q 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

DELINOISETTE

TOP CREAM

latte 3.5% m.g. cannella in polvere

PREPARAZIONE

200g Miscelare latte e TOP CREAM fino ad ottenere una crema morbida,

140g Frullare il FRUTTIDOR e unirlo alla crema e al DELINOISETTE

80g precedentemente miscelato con la cannella in povere.

200 Versare in una sac-à-poche e tenere pronto in frigorifero.

2g

STREUSEL ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

| DELINOISETTE | 260g | |
|----------------------------------|------|----------------|
| farina "debole" | 130g | PREPARAZIONE |
| CACAO IN POLVERE | 3 | Miscelare in |
| burro 82% m.g freddo - a cubetti | 130g | Tagliare il bu |

20g Miscelare insieme gli ingredienti secchi.
130g 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.

CREMOSO ALLA MELA VANIGLIATA

| INGREDIENTI | PREPARAZIONE |
|---|---|
| panna 35% m.g (1) 250g | Portare a ebolizione la panna (1), versare sul cioccolato ed emulsionare, |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | Unire le due JOYPASTE e continuare ad emulsionare. |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 50 | Lasciar raffreddare fino ai 29-30°C. |
| | Montare la panna (2) ed unirla alla ganache. |
| panna 35% m.g (2) 300g | Conservare in frigorifero. |

COMPOSTA DI MELE AL TOFFEE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|------------------------------|-----|---|
| FRUTTIDOR MELA 50 | 00g | Scaldare leggermente il TOFFEE D'OR. |
| TOFFEE D'OR CARAMEL | 00g | 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.