



APPLE PIE AL TOFFEE

🏠 Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

uova intere
[IRCA GENOISE](#)
[DELINOISETTE](#)
burro 82% m.g. - fuso

240g
200g
30g
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](#)
[DELINOISETTE](#)
[TOP CREAM](#)
latte 3.5% m.g.
cannella in polvere

200g
140g
80g
200
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 polvere. Versare in una sac-à-poche e tenere pronto in frigorifero.

STREUSEL ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE

farina "debole"

CACAO IN POLVERE

burro 82% m.g. - freddo - a cubetti

260g

130g

20g

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.

CREMOSO ALLA MELA VANIGLIATA

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

JOYPASTE MELA VERDE

panna 35% m.g. - (2)

250g

250g

5g

25g

300g

Portare a ebollizione la panna (1), versare sul cioccolato ed emulsionare,

Unire le due JOYPASTE e continuare ad emulsionare.

Lasciar raffreddare fino ai 29-30°C.

Montare la panna (2) ed unirla alla ganache.

Conservare in frigorifero.

COMPOSTA DI MELE AL TOFFEE

FRUTTIDOR MELA

TOFFEE D'OR CARAMEL

cannella in polvere

fleur de sel

scorza di limone grattugiata

500g

100g

3g

2g

3g

Scaldare leggermente il TOFFEE D'OR.

Unire la cannella, il sale e la scorza di limone e miscelare.

Unire il FRUTTODOR e continuare a miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo della tarteletta di cioccolato Dobra 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 Dobra con la composta di mele e adagiarla sulla tarteletta farcita.

Decorare.



Extraordinary
made simple.