



TRONCHETTO D'AUTUNNO

chef Livello intermedio

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

farina di mandorle

zucchero semolato

sale fino

PREPARAZIONE

1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

350g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore di 3 mm

250g e mettere in frigorifero a riposare.

150g Una volta raffreddato l'impasto, stampare dei rettangoli della stessa

125g dimensione della torta e cuocere in forno a 180°C su dei tappetini

5g microforati.

Una volta cotti e raffreddati cospargere con un leggero strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL leggermente scaldato.

FRANGIPANE ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

burro 82% m.g.
farina di castagne
farina di mandorle
zucchero a velo
uova intere
marron glacé - a pezzi (asciutti)

PREPARAZIONE

370g Montare il burro con lo zucchero a velo e la farina di mandorla.
140g Unire le uova una alla volta.
185g Aggiungere la farina di castagne miscelando a bassa velocità.
230g Unire delicatamente i marron glacé.
185g Stendere in uno stampo o teglia con spessore di 8mm e cuocere a 170°C per circa 15-20 min.
90g Una volta freddo, tagliare dei rattangoli della dimensione dello stampo dell'inserto.

CREMOSO ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.
latte 3,5% m.g.
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
LILLY NEUTRO
purea di castagne
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%

PREPARAZIONE

100g Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.
100g Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.
10g Sciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare
40g con un mixer ad immersione.
20g Inserire la purea di castagne ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 25,50%
300g sempre continuando ad emulsionare.
150g

GELIFICATO ALLE PERE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA
polpa di pera
acqua
LILLY NEUTRO
spezie - cannella, chiodi di garofano, cannella

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua calda con LILLY NEUTRO, unire le spezie, il FRUTTIDOR e la
200g polpa di pera.
50g Colare la miscela in stampi per inserti a cilindro del diametro di 2cm.
100g Porre in abbattitore.
4g

MOUSSE LATTE E CARAMELLO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - (1)

acqua - (1)

panna 35% m.g. - (2)

acqua - (2)

LILY NEUTRO

PREPARAZIONE

400g Fondere il cioccolato a 45°C.

130g Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

130g Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione

400g creando una ganache fluida.

70g A parte semi montare la panna (2) con LILY NEUTRO ed acqua (2).

70g Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

COPERTURA A SPECCHIO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

150g Unire l'acqua e MIRROR e portare a leggera ebollizione.

300g Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

225g Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

Scaldare la miscela a 35-40°C e glassare il tronchetto, il quale deve essere a una temperatura di -18/-20°C.

Composizione finale

INSERTO:

Preparare l'inserto nello stampo di silicone (tipo Pavoni KE011), versando il cremoso.

Inserire il gelificato ancora congelato e chiudere con il Frangipane cotto.

Abbattere il tutto per poter estrarre dallo stampo.

TRONCHETTO:

Riempire lo stampo del tronchetto con la mousse latte e caramello fino a metà, poi inserire l'inserto, infine chiudere con lo strato di frolla alle mandorle.

Abbattere completamente in negativo.

Estrarre dallo stampo e glassare con la glassa a specchio.

Prima di servire, tagliare i lati per far vedere gli strati, e decorare con decorazioni Dobra.