



# TRONCHETTO D'AUTUNNO

👤 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 rettangoli della dimensione dello stampo dell'inserito.

## 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 con un mixer ad immersione.  
40g Inserire la purea di castagne ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 25,50%  
20g sempre continuando ad emulsionare.  
300g  
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 CAMELLO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

panna 35% m.g. - (1)

acqua - (1)

panna 35% m.g. - (2)

acqua - (2)

LILLY 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 creando una ganache fluida.

400g A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

70g Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la

70g 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.

Abbatte 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.

Abbatte 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.