



# TRONCHETTO D'AUTUNNO

🏠 Livello intermedio

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

## FROLLA ALLE MANDORLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere  
farina di mandorle  
zucchero semolato  
sale fino

1400g  
350g  
250g  
150g  
125g  
5g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.

Una volta raffreddato l'impasto, stampare dei rettangoli della stessa dimensione della torta e cuocere in forno a 180°C su dei tappetini microforati. Una volta cotti e raffreddati cospargere con un leggero strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL leggermente scaldato.

## FRANGIPANE ALLE CASTAGNE

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

370g  
140g  
185g  
230g  
185g  
90g

Montare il burro con lo zucchero a velo e la farina di mandorla.

Unire le uova una alla volta.

Aggiungere la farina di castagne miscelando a bassa velocità.

Unire delicatamente i marron glacé.

Stendere in uno stampo o teglia con spessore di 8mm e cuocere a 170°C per circa 15-20 min.

Una volta freddo, tagliare dei rettangoli della dimensione dello stampo dell'inserto.

## CREMOSO ALLE CASTAGNE

panna 35% m.g.	100g	Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi. Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C. Sciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad immersione. Inserire la purea di castagne ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 25,50% sempre continuando ad emulsionare.
latte 3,5% m.g.	100g	
zucchero semolato	10g	
tuorlo d'uovo	40g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	20g	
purea di castagne	300g	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO		
BIANCO 31,4%	150g	

## GELIFICATO ALLE PERE

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

## MOUSSE LATTE E CARMELLO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO		Fondere il cioccolato a 45°C. Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida. A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2). 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.
LACTEE CARMEL	400g	
panna 35% m.g. - (1)	130g	
acqua - (1)	130g	
panna 35% m.g. - (2)	400g	
acqua - (2)	70g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	70g	

## COPERTURA A SPECCHIO AL GIANDUIA FONDENTE

acqua	150g	Unire l'acqua e MIRROR e portare a leggera ebollizione. Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione. 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.
<u>SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE</u>	300g	
<u>MIRROR NEUTRAL</u>	225g	



Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.