

TRONCHETTO D'AUTUNNO

Livello intermedio

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA	1400g
burro 82% m.g.	350g
uova intere	250g
farina di mandorle	150g
zucchero semolato	125g
sale fino	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.	370g
farina di castagne	140g
farina di mandorle	185g
zucchero a velo	230g
uova intere	185g
marron glacé - a pezzi (asciutti)	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CREMOSO ALLE CASTAGNE

panna 35% m.g.	100g
latte 3.5% m.g.	100g
zucchero semolato	10g
tuorlo d'uovo	40g
LILLY NEUTRO	20g
purea di castagne	300g
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	150g

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.

GELIFICATO ALLE PERE

FRUTTIDOR PERA	
polpa di pera	200g
acqua	50g
LILLY NEUTRO	100g
spezie - cannella, chiodi di garofano, cannella	4g

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.

MOUSSE LATTE E CARAMELLO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	400g
panna 35% m.g. - (1)	130g
acqua - (1)	130g
panna 35% m.g. - (2)	400g
acqua - (2)	70g
LILLY NEUTRO	70g

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.

COPERTURA A SPECCHIO AL GIANDUIA FONDENTE

acqua	150g
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	300g
MIRROR NEUTRAL	225g

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.

irca GROUP
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.
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 Dobla.