



# GIOIELLO ALLE CASTAGNE

🏠 Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

## FONDO CRUMBLE

burro 82% m.g.

zucchero grezzo di canna

farina "debole"

farina di mandorle

[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

120g

80g

200g

80g

220g

140g

Miscelare in planetaria con foglia il burro tagliato a cubetti con lo zucchero, la farina e le mandorle fino a ottenere una consistenza sbriciolata.

Una volta ottenuto il crumble, cuocerlo a 160°C per circa 15-20 minuti.

Sciogliere il cioccolato e unirlo al [PRALINE AMANDE NOISETTE](#).

Versare la miscela ottenuta sul crumble e formare un fondo della dimensione della torta

## ROLLÉ ALLA MANDORLA

uova intere

[IRCA GENOISE](#)

[AVOLETTA](#)

burro 82% m.g. - fuso

scorza di mandarino

240g

200g

100g

30g

6g

Montare le uova con [IRCA GENOISE](#) in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-alta velocità.

Unire [AVOLETTA](#) e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso sempre montando a bassa velocità.

Distendere in uno stampo del diametro di 16cm. uno strato di 8mm. e cuocere a 180°C per circa 12 minuti.

Raffreddare, smodellare e unirlo al fondo crumble

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMOSO ALLE CASTAGNE

pasta di castagne  
purea di castagne  
crema di castagne

125g  
75g  
200g

Miscelare la pasta con la purea fino ad ottenere una consistenza omogenea.  
Unire la crema e continuare a miscelare.  
Porre in sac-à-poche e conservare in frigorifero.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

panna 35% m.g. - (1)  
acqua - (1)  
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR  
72%  
panna 35% m.g. - (2)  
LILLY NEUTRO  
acqua - (2)

50g  
130g  
200g  
200g  
30g  
30g

Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di 20°C e miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.  
Montare la panna (2) con LILLY e acqua (2) fino a una consistenza morbida, poi unire alla ganache (25-30°C.) in più volte, delicatamente.  
Colare in uno stampo per inserto con diametro 16cm e altezza 1cm.

## COMPOSTA AL MANDARINO

FRUTTIDOR ARANCIA  
LILLY NEUTRO  
acqua  
purea di mandarino

300g  
100g  
50g  
200g

Miscelare l'acqua calda con LILLY NEUTRO, unire il FRUTTIDOR e la polpa di mandarino.  
Versare in stampi per inserti con diametro di 16cm ed ottenere un'altezza di 8mm.  
Congelare il tutto.

## CHANTILLY ALLE CASTAGNE

panna 35% m.g. - (1)  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
purea di castagne  
panna 35% m.g. - (2)  
LILLY NEUTRO  
acqua

150g  
200g  
300g  
200g  
50g  
50g

Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.  
Unire la purea di castagne ed emulsionare.  
A parte, reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.  
Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.  
Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

## GLASSA AL MANDARINO

MIRROR MANDARINO

qb

Scaldare a 40-45°C.



Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Comporre a strati l'inserito partendo dal fondo crumble, poi il rollè, poi uno strato di cremoso alle castagne, la mousse al cioccolato e ancora uno strato di cremoso alle castagne.

Porre in abbattitore.

Posizionare la composta al mandarino ancora congelata sul fondo dello stampo di silicone da 20cm (lato liscio rivolto verso il basso).

Riempire a metà con la chantilly montata, cercando di spatolare verso i bordi.

Inserire l'inserito, chiudere e congelare.

Glassare da congelato con la glassa al mandarino.

Decorare a piacere con le decorazioni DOBLA.



Extraordinary  
made simple.