

# GIOIELLO ALLE CASTAGNE

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

## **FONDO CRUMBLE**

#### INGREDIENTI

burro 82% m.g.
zucchero grezzo di canna
farina "debole"
farina di mandorle
PRALINE AMANDE NOISETTE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

#### PREPARAZIONE

120g Miscelare in planetaria con foglia il burro tagliato a cubetti con lo zucchero, la

80g farina e le mandorle fino a ottenere una consistenza sbriciolata.

200g Una volta ottenuto il crumble, cuocerlo a 160°C per circa 15-20 minuti.

80a Sciogliere il cioccolato e unirlo al PRALINE AMANDE NOISETTE.

220g Versare la miscela ottenuta sul crumble e formare un fondo della

140a dimensione della torta

# **ROLLÉ ALLA MANDORLA**

#### INGREDIENTI

uova intere

**IRCA GENOISE** 

AVOLETTA

burro 82% m.g. - fuso scorza di mandarino

#### **PREPARAZIONE**

240g Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12

200g minuti a media-alta velocità.

100g Unire AVOLETTA e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il

30g burro fuso sempre montando a bassa velocità.

6g 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

## **CREMOSO ALLE CASTAGNE**

INGREDIENTI

pasta di castagne purea di castagne crema di castagne **PREPARAZIONE** 

125g Miscelare la pasta con la purea fino ad ottenere una consistenza omogenea.

75g Unire la crema e continuare a miscelare.

200g Porre in sac-à-poche e conservare in frigorifero.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) acqua - (1) MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% panna 35% m.g. - (2) <u>LILLY NEUTRO</u> acqua - (2) **PREPARAZIONE** 

50g Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di

130g 20°C e miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.

200g Montare la panna (2) con LILLY e acqua (2) fino a una consistenza morbida,

200g poi unire alla ganache (25-30°C.) in più volte, delicatamente.

Colare in uno stampo per inserto con diametro 16cm e altezza 1cm.

30g

## **COMPOSTA AL MANDARINO**

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA
LILLY NEUTRO

purea di mandarino

acqua

**PREPARAZIONE** 

300g Miscelare l'acqua calda con LILLY NEUTRO, unire il FRUTTIDOR e la polpa di

100g mandarino.

50g Versare in stampi per inserti con diametro di 16cm ed ottenere un'altezza di

200g 8mm.

Congelare il tutto.

# **CHANTILLY ALLE CASTAGNE**

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

purea di castagne

panna 35% m.g. - (2)

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

150g Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino

200g ad ottenere una ganache lucida.

300g Unire la purea di castagne ed emulsionare.

200q A parte, reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2)

50g 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**

INGREDIENTI

MIRROR MANDARINO

### PREPARAZIONE

Scaldare a 40-45°C.

# **Composizione finale**

Comporre a strati l'inserto 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'inserto, chiudere e congelare.

Glassare da congelato con la glassa al mandarino.

Decorare a piacere con le decorazioni DOBLA.