



DELIZIA DI NATALE

🏠 Livello avanzato

TORTA AL CIOCCOLATO

albume d'uovo
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR
72%
burro 82% m.g. - fuso (50-55°C)
farina "debole"

200g
110g
100g
220g
110g
35g

Unire l'albume d'uovo con lo zucchero.
Aggiungere i tuorli al cioccolato e al burro, quindi aggiungere una piccola quantità degli albumi con lo zucchero.
Una volta mescolato bene, aggiungere il rimanente albume e zucchero e infine la farina.
Cuocere a 170°C in uno stampo rettangolare per circa 35 minuti.

CRAQUELIN

farina "debole"
AVOLETTA
zucchero di canna
burro 82% m.g.

130g
80g
40g
155g

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina, l'AVOLETTA e lo zucchero miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa.
Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bigné prima della cottura

PATE A CHOUX

DELI CHOUX

acqua

250g

400g

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità.

Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti in silicone microforati.

Cuocere i bigné in forno ventilato a 190°C valvola chiusa per 10 minuti, poi passare a 175°C per 15 minuti con valvola aperta.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

LILLY NEUTRO

latte 3.5% m.g.

PRALINE NOISETTE

panna 35% m.g. - semi montata

12g

85g

225g

500g

Portare il latte a bollore e aggiungere LILLY NEUTRO.

Versare poco alla volta la miscela ancora calda sul PRALINE NOISETTE e mixare con mixer ad

immersione fino ad ottenere una buona emulsione.

Raffreddare a 38°C e aggiungere la panna semi-montata.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte 3.5% m.g.

LILLY NEUTRO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO

38%

panna 35% m.g.

100g

18g

180g

200g

Portare il latte a bollore e aggiungere LILLY NEUTRO.

Versare lentamente la miscela ancora calda sopra il cioccolato parzialmente fuso e fare una buona

emulsione utilizzando una spatola.

Utilizzare un mixer ad immersione per emulsionare.

Aggiungere la panna fredda e mixare nuovamente.

Lasciare riposare in frigorifero.

GLASSA AL FONDENTE

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

500g

Scaldare a 45/50°C.

GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

CHOCOSMART CIOCCOLATO

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO

& NOCCIOLE

350g

150g

Scaldare CHOCOSMART CIOCCOLATO a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHANTILLY ALLE NOCCIOLE

latte 3.5% m.g.

PASTA NOCCIOLA

ZUCCHERO INVERTITO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

125g

60g

5g

170g

300g

Scaldare il latte con lo zucchero invertito, quindi versare lentamente la miscela calda sul cioccolato fuso e sulla PASTA NOCCIOLA.

Utilizzare un mixer ad immersione per ottenere una perfetta emulsione.

Lasciar riposare in frigorifero per una notte (o almeno 8 ore).

Montare per ottenere una consistenza vellutata.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando una spatola, stendere sopra alla torta al cioccolato uno strato sottile di crema croccante al caramello e poi uno strato più abbondante di farcitura al mango.

Stendere uno strato di 3-4 cm di mousse alla nocciola, quindi glassare la base con la glassa croccante al cioccolato e la superficie con la glassa al cioccolato.

Farcire i bignè con la crema al cioccolato al latte e successivamente glassarli con la glassa al cioccolato.

Dressare lungo la parte centrale del dolce la chantilly alla nocciola, quindi adagiare ai lati i bignè glassati.

Decorare con decorazioni Dobra: PINE TWIG, CHRISTMAS BAUBLE MARBLED, SANTA BELT BUCKLE MINI, WINTER TREE, REINDEER, MERRY CHRISTMAS SEAL



Extraordinary
made simple.