



DELIZIA DI NATALE

chef Livello avanzato

TORTA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

200g Unire l'albume d'uovo con lo zucchero.
110g Aggiungere i tuorli al cioccolato e al burro, quindi aggiungere una piccola
100g quantità degli albumi con lo zucchero.
220g Una volta mescolato bene, aggiungere il rimanente albume e zucchero e
110g infine la farina.
35g Cuocere a 170°C in uno stampo rettangolare per circa 35 minuti.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

130g Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi inserire la farina,
80g l'AVOLETTA e lo zucchero miscelati.
40g Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla.
155g 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 bignè prima della cottura

PATE A CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua

PREPARAZIONE

- 250g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed 400g 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 bignè 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

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

latte 3.5% m.g.

PRALINE NOISETTE

panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

- 12g Portare il latte a bollire e aggiungere LILLY NEUTRO.
85g Versare poco alla volta la miscela ancora calda sul PRALINE NOISETTE e 225g mixare con mixer ad immersione fino ad ottenere una buona emulsione.
500g Raffreddare a 38°C e aggiungere la panna semi-montata.

CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

LILLY NEUTRO

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 100g Portare il latte a bollire e aggiungere LILLY NEUTRO.
18g Versare lentamente la miscela ancora calda sopra il cioccolato parzialmente 180g fuso e fare una buona emulsione utilizzando una spatola.
200g Utilizzare un mixer ad immersione per emulsionare.
Aggiungere la panna fredda e mixare nuovamente.
Lasciare risposare in frigorifero.

GLASSA AL FONDENTE

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

PREPARAZIONE

- 500g Scaldare a 45/50°C.

GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

PREPARAZIONE

- 350g Scaldare CHOCOSMART CIOCCOLATO a 35°C e unire il CHOCOCREAM 150g CRUNCHY.

CHANTILLY ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

PASTA NOCCIOLA

ZUCCHERO INVERTITO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

125g Scaldare il latte con lo zucchero invertito, quindi versare lentamente la

60g miscela calda sul cioccolato fuso e sulla PASTA NOCCIOLA.

5g Utilizzare un mixer ad immersione per ottenere una perfetta emulsione.

170g Lasciar riposare in frigorifero per una notte (o almeno 8 ore).

300g 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 Doba: PINE TWIG, CHRISTMAS BAUBLE MARBLED, SANTA BELT BUCKLE MINI, WINTER TREE, REINDEER, MERRY CHIRSTMAS SEAL