

# CHOCODROP CAKE NOCCIOLATO

# CONCEPT DI TORTE MODERNE REALIZZATE CON CIOCCOLATI PURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **PASTA FROLLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere
BURRO 82% M.G.	g 350	una massa omogenea.
ZUCCHERO	g 120	Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.
UOVA	g 156	Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C°
CACAO IN POLVERE	g 12	per 12-15min.

## FINANCIER CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 550	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	g 4	Sempre mescolando aggiungere gli albumi e JOYPASTE, e successivamente il burro fuso.
FARINA "DEBOLE"	g 50	Si deve ottenere un impasto omogeneo.
AMIDO DI MAIS	g 50	Versare negli stampi da inserto di 16 cm di diametro 100g di prodotto e cuocere a 180-190°C per 10-
ALBUME	g 370	15 minuti.
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	Una volta cotti abbattere i financier, mantenendoli nello stampo, fino a completo congelamento.
JOYPASTE CAFFE'	g 65	
	•	



# NAMELAKA NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G (1)	g 150	Portare a bollore la panna (1), aggiungere l'acqua e LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad
ACQUA	g 40	immersione.
LILLY NEUTRO	g 40	Aggiungere NOCCIOLATA BIANCA e mixare nuovamente.
NOCCIOLATA BIANCA	g 250	Aggiungere la panna (2) fredda continuando a mixare.
PANNA 35% M.G (2)	g 200	Realizzare, utilizzando degli stampi in silicone, degli inserti da 100g ciascuno versando la
		namelaka direttamente sui financier precendentemente ottenuti.
		Abbattere fino a completo congelamento.

# INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.	Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello, tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4mm
		circa.
		Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente tagliarlo in dischi di 18cm di diametro.
		Conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

# CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 130	In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo
PANNA 35% M.G.	g 150	e zucchero.
TUORLO	g 40	Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.
ZUCCHERO	g 25	Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C



#### **BAVARESE AL CIOCCOLATO NOCCIOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CREMA INGLESE	g 345	Disperdere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed
LILLY NEUTRO	g 65	emulsionare con frullatore a immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 450	Una volta che l'emulsione avrà raggiunto i 30°C unire la panna semi montata in 2-3 riprese
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 450	realizzando una bavarese di consistenza morbida.

## **GLASSA AL NOCCIOLATO BIANCO**

INGKEDIENTI		PREPARAZIUNE
ACQUA - (1)	g 150	Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300	lasciadola raffreddare.
GLUCOSIO	g 300	Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200	Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione.
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 132	Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
ACQUA - (2) TIEPIDA	g 22	Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 250	

DDCDADAZIONE

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire per metà lo stampo di silicone di diametro 18cm con la bavarese al cioccolato.

Inserire il doppio inserto di namelaka e financier.

Velare con uno strato sottile di bavarese e terminare con l'inserto croccante.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con la glassa al cioccolato precedentemente scaldata a 40°C.

Adagiare la torta sul fondo di frolla e decorare con ROSE 2D DOBLA.





# RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

