

APPLE PIE AL TOFFEE

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
UOVA INTERE	g 240	Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-
IRCA GENOISE	g 200	alta velocità.
DELINOISETTE	g 30	Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso
BURRO 82% M.G FUSO	g 570	sempre montando a bassa velocità.
		Distendere sulla teglia con carta forno stendendo uno strato alto 4mm, e cuocere in forno a 200-
		210°C. per circa 7-8 minuti.

CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MELA	g 200	Miscelare latte e TOP CREAM fino ad ottenere una crema morbida,
DELINOISETTE	g 140	Frullare il FRUTTIDOR e unirlo alla crema e al DELINOISETTE precedentemente miscelato con
TOP CREAM	g 80	la cannella in povere.
LATTE 3.5% M.G.	200	Versare in una sac-à-poche e tenere pronto in frigorifero.
CANNELLA IN POLVERE	g 2	



STREUSEL ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 260	Miscelare insieme gli ingredienti secchi.
FARINA "DEBOLE"	g 130	Tagliare il burro a cubetti e iniziare a miscelare in una planetaria con foglia.
CACAO IN POLVERE	g 20	Aggiungere poco alla volta gli ingredienti secchi, fino ad avere una struttura sbriciolata.
BURRO 82% M.G FREDDO - A CUBETTI	g 130	Stendere l'impasto su una teglia con tappetino in silicone e cuocere in forno a 155°C per circa 15
		minuti.

CREMOSO ALLA MELA VANIGLIATA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G (1)	g 250	Portare a ebolizione la panna (1), versare sul cioccolato ed emulsionare,
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 250	Unire le due JOYPASTE e continuare ad emulsionare.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5	Lasciar raffreddare fino ai 29-30°C.
JOYPASTE MELA VERDE	g 25	Montare la panna (2) ed unirla alla ganache.
PANNA 35% M.G (2)	g 300	Conservare in frigorifero.

COMPOSTA DI MELE AL TOFFEE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MELA	g 500	Scaldare leggermente il TOFFEE D'OR.
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100	Unire la cannella, il sale e la scorza di limone e miscelare.
CANNELLA IN POLVERE	g 3	Unire il FRUTTODOR e continuare a miscelare delicatamente.
FLEUR DE SEL	g 2	
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 3	



COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo della tarteletta di cioccolato Dobla del diametro di 7cm, stendere un sottile strato di crema alla nocciola. Adagiare sopra alla crema un disco di rollè alla nocciola.

Continuare con un altro strato di crema alla nocciola, poi con lo streusel e infine chiudere con il cremoso alla mela. Riempire la APPLE COUPOLE GREEN di Dobla con la composta di mele e adagiarla sulla tarteletta farcita. Decorare.

