

GOLDEN CHRISTMAS TREE

TORTA A FORMA DI ALBERO DI NATALE DOVE VENGONO ESALTATI I DUE CIOCCOLATI SINFONIA GIANDUIA FONDENTE E SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO DOSI PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G.	g 450	amalgamato.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	-Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora
TUORLO D'UOVO	g 120	-Stendere la frolla allo spessore finale di circa 3 millimetri e stampare con l'apposito stampo a
		forma di alberello
		-Cuocere per circa 10 minuti a 170-180°C

RIPIENO CROCCANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 700	-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo all'interno di due fogli di carta da forno ottenendo
		così un'altezza di circa 1 millimetro
		-Mettere in frigorifero per almeno 15 minuti
		-Staccare la carta da forno in superficie e coppare con lo stampo a forma di albero di Natale e
		conservare in congelatore



CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 160	-Miscelare il tuorlo con lo zucchero
TUORLO D'UOVO	g 45	-Aggiungere il latte e la panna bollenti e miscelare
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25	-Riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate potrebbero portare alla coagulazione
LATTE INTERO	g 125	dell'uovo)
PANNA 35% M.G.	g 125	-Mixare con mixer ad immersione ed aggiungere il cioccolato continuando a mixare
		-Coprire a contatto e mettere in frigorifero per almeno 3 ore od in abbattitore positivo fino a
		completo raffreddamento

VICTORIA SPONGE CAKE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
IRCA GENOISE g 5	-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità
UOVA INTERE g 3	Depositare la pasta montata in una teglia 60x40 con carta da forno
BURRO MORBIDO g 2	-Cuocere a 180-190°C per circa 15 minuti, è possibile effettuare la cottura direttamente nello
	stampo a forma di albero di Natale
	-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale



NAMELAKA NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO g 55	-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa
LATTE INTERO g 40	-Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare
glucosio g 15	-Aggiungere il cioccolato mixando con mixer ad immersione
PANNA 35% M.G. g 32	Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare
LILLY NEUTRO g 65	-Coprire con pellicola a contatto e mettere i frigorifero per almeno 4 ore
	-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria
	(circa 1 minuto)

COMPOSIZIONE FINALE

- -Iniziare il montaggio della torta con uno primo strato di Pasta frolla
- -Spalmare uno strato sottilissimo di cremoso al cioccolato gianduia e far aderire il croccante al gianduia
- -Dressare il cremoso al cioccolato gianduia facendo degli spuntoni con bocchetta liscia n.10
- -Appoggiare uno strato di Victoria sponge
- -Dressare la Namelaka al nocciolato bianco su tutta la superficie della torta, utilizzando sacco a poche con bocchetta Saint Honorè
- -Terminare la torta con decorazioni DOBLA: 1 Reindeer, 1 sigillo Buon Natale, 5 o 6 mini Pearl gold

