# TORTA AI TRE GIANDUIA



## DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - 1-TIEPIDA	g 200	Montare Top Meringue con l'acqua tiepida(1), mischiare Delinoisette con la farina frolla, idratare
TOP MERINGUE	g 300	Joypaste nocciola Italia con l'acqua calda (2) e mixare.
DELINOISETTE	g 280	Quando Top meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste idratata,
FARINA - SETACCIATA	g 100	mescolando con una marisa.
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 250	Disporre su una teglia 60cm x 40cm con carta forno, e cuocere a 180 C° per 10 minuti, di cui gli ultimi
ACQUA - 2-CALDA	g 175	3 con valvola aperta.
		Coppare dei dischi del diametro di 14 cm, e porre da un solo lato un sottile velo di Pralin Delicrisp
		Classic, abbattere fino all'utilizzo.

## **GELIFICATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO - SUCCO DI FRUTTA-PUREA	g 500	Portare a leggera ebollizione latte e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 40	Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	raffreddare.
GLUCOSIO - MIELE	a 100	



### CREMOSO AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	Portare a bollore la panna con il latte, unirvi il tuorlo ed lilly neutro miscelati insieme, porta	are a 85
TUORLO D'UOVO	gradi e mixare con il Nocciolato Bianco.	
LILLY NEUTRO	Versare direttamente 230g per ogni stampo in silicone con diametro 16cm, e porre in frig	orifero.
LATTE INTERO	188	
PANNA 35% M.G.	188	

## GANACHE MONTATA AL GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 170	Portare a leggera ebollizione la panna (1), versare in più step sul cioccolato e mixare.
PANNA 35% M.G 1-CALDA	g 120	Aggiungere la panna (2) continuando a mixare. Cristallizzare in frigorifero una notte.
PANNA 35% M.G 2-FREDDA	g 300	

## NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 250	Scaldare latte e glucosio, unire lilly neutro mixando.
GLUCOSIO	g 10	Successivamente unire al cioccolato in più step, ed infine la panna.
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 320	Far cristallizzare in frigorifero una notte.
PANNA 35% M.G.	g 200	
LILLY NEUTRO	g 35	



#### COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la torta continuando con il secondo strato direttamente nello stampo in silicone, dressare 230g di ganache semimontata al gianduia latte, e successivamente gli ultimi 230g di namelaka semimontata al gianduia fondente.

Chiudere infine con lo strato di dacquoise congelato.

Abbattere, smodellare, coppare il gelificato del diametro di 22cm e appoggiarlo sulla superficie della torta.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE

