



100% NOCCIOLA

MONOPORZIONE ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
ACQUA
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

PREPARAZIONE

g 750 Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.
g 375 Versare in uno stampo 30x40 precedentemente rivestito con carta da forno.
g 375 Cuocere a 170°C per 15-20 minuti circa.
g 150 Far raffreddare completamente

STRATO CROCCANTE GIANDUIA

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare leggermente il PRALIN DELICRISP CLASSIC e stenderne un leggero strato su tutta la superficie del cake alla nocciola.
Coppare con coppapasta tondo di 4 cm.

CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
PANNA 35% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
LILLY NEUTRO
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

PREPARAZIONE

g 100 Riscaldare insieme il latte e la panna.
g 350 Aggiungere il LILLY NEUTRO.
g 340 Versare il liquido caldo nella JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare bene con mixer ad
g 20 immersione.
g 350 Versare in stampi in silicone a forma di semisfera con base 4 cm.
Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
Estrarli dagli stampi e far aderire ogni singola semisfera allo strato croccante al gianduia, creando così un inserto a tre strati.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
PRALINE NOISETTE
LILLY NEUTRO
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 120 Riscaldare il latte, aggiungere il LILLY NEUTRO e versare nel cioccolato fuso e nel PRALINE
g 60 NOISETTE formando una buona emulsione con il mixer ad immersione.
g 120 Aggiungere la panna semi-montata in due volte miscelando delicatamente.
g 60
g 620

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 80
PANNA 35% M.G.	g 80
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 500
PRALINE NOISETTE	g 100
MIRROR NEUTRAL	g 450
ACQUA	g 150

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il latte e la panna e l'acqua. Aggiungere il cioccolato ed il pralinato e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere MIRROR NEUTRO, mixare bene e lasciare cristallizzare in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse alla nocciola in stampi in silicone per monoporzioni tondi (L 6,5cm e H 4cm) riempiendoli per 3/4.

Inserire nel centro l'inserto a tre strati.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare e ricoprire i dolci scaldando a 45°C la glassa gianduiata al pralinato.

Decorare con pezzetti di nocciola spezzati, foglie d'oro e DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.

**RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE