



## CHRISTMAS TREE 2021 EDITION

DOSI PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BROWNIE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - FUSO

#### PREPARAZIONE

- g 600 Miscelare IRCA BROWNIE e acqua in planetaria con foglia per 4 minuti, aggiungere il burro e
- g 175 miscelare per altri 2 minuti.
- g 175 Stendere su carta forno e cuocere in forno ventilato a 180°C per 10/12 min.
- Una volta freddo Coppare con lo stampo a forma di albero di natale.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - SCALDATO A 30°C

#### PREPARAZIONE

- g 700 Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno all'altezza di circa 2 millimetri.
- Raffreddare in frigorifero per almeno 15 minutiUna volta freddo.
- Coppare con lo stampo a forma di albero di natale e conservare in congelatore.

## GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO AL LATTE

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE PER GANACHE  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%  
PANNA 35% M.G. - FREDDA

g 255  
g 345  
g 600

### PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato ottenendo ua ganache.  
Sempre emulsionando aggiungere a filo la panna fredda.  
Conservare in frigorifero per almeno 3 ore.  
Montare a velocità medio bassa fino ad ottenere una consistenza spumosa.

## VICTORIA SPONGE CAKE

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 500  
g 300  
g 200

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità  
Stendere la massa montata in una teglia 60x40 con carta da forno  
Cuocere a 180-190°C per circa 15 minuti.  
Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

## NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO  
LATTE INTERO  
GLUCOSIO  
PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO

g 550  
g 400  
g 15  
g 320  
g 65

### PREPARAZIONE

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C.  
Versare sul LILLY NEUTRO e il cioccolato ed emulsionare con mixer ad immersione.  
Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda.  
Coprire con pellicola a contatto e mettere i frigorifero per almeno 4 ore.  
Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere una consistenza areata.

## COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire l'inserto croccante sulla base di brownie.

Dressare sulla superficie croccante la ganache montata realizzando dei ciuffi.

Far aderire lo starto di victoria sponge e decorare la superficie con la namelaka.

Terminare con RED CRUMBLE, SILVER STAR e BUON NATALE SEAL DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE