



FOGLIE CADENTI

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

BASE CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO
DELINOISETTE
FARINA "FORTE"
FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

g 100 Miscelare a tutti gli ingredienti secchi in planetaria con foglia, unire il burro freddo tagliato a cubetti ottenendo così un crumble.
g 200
g 100 Lasciar raffreddare in frigorifero.
g 2 Creare il fondo in uno stampo rettangolare 30x10 e cuocere in forno a 155°C fino a un colore dorato.
Lasciar raffreddare e spazzare con del cioccolato fuso per isolarlo.

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

UOVA INTERE
IRCA GENOISE
DELINOISETTE
BURRO 82% M.G. - FUSO

PREPARAZIONE

g 240 Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-
g 200 alta velocità.
g 100 Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso
g 30 sempre montando a bassa velocità.
Distendere sulla teglia con carta forno stendendo uno strato alto 3mm e cuocere in forno a 200-210°C per circa 7-8 minuti.

GELATINA ALL'ARANCIA AMARA

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|-------|
| PUREA DI ARANCIA - E ARANCIA AMARA | g 200 |
| ACQUA | g 50 |
| LILLY NEUTRO | g 55 |

PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti e versare la miscela ottenuta in uno stampo di silicone crando uno strato di 2mm.
Congelare per poi tagliare.

CREME BRULEE AL LIMONE

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. | 180 |
| PANNA 35% M.G. | g 180 |
| CREME BRULEE | g 65 |
| PASTA AROMATIZZANTE LIMONE | g 15 |
| SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA | g 5 |

PREPARAZIONE

Miscelare latte e panna con Creme Brulee Mix, portare a leggera ebollizione utilizzando un microonde e miscelando regolarmente.
Unire la Joypaste e la scorza di limone, versare in uno stampo 8x28 fino a uno spessore di 2mm, lasciar raffreddare per alcuni minuti e poi far aderire uno strato di rollé.
Congelare il tutto.

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. - (1) | g 40 |
| ACQUA - (1) | g 80 |
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% | g 200 |
| PANNA 35% M.G. - (2) | g 240 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |
| ACQUA - (2) | g 50 |

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di 20°C. Miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.
Montare la panna (2) con LILLY e acqua (2), fino a una consistenza morbida.
Unire il composto alla ganache (25-30°C) in più volte, delicatamente.

INGREDIENTI

ACQUA
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%
MIRROR NEUTRAL

g 135
g 300
g 225

PREPARAZIONE

Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
Per l'utilizzo, scaldare la miscela a 35-40°C e glassare il prodotto a -20°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare il crumble cotto nello stampo rettangolare e congelare.

Assemblare il cuore del dolce sovrapponendo 3 strati rettangolari identici di rollé con 2 di confettura d'arancia e poi adagiarvi sopra uno strato di "crème brûlée" al limone. Congelare.

Versare la mousse al gianduia sul crumble, a metà dello stampo. Posizionate al centro il "cuore" congelato spingendo la mousse verso l'alto fino alla sommità dello stampo. Livellare la mousse e congelare.

Sformare e ricoprire completamente la torta con la glassa.

Decorare con buccia di limone e d'arancia, foglie d'oro e decorazioni Dobra: Curly leaf yellow - Acorn – Pinecone.