



## GIOIELLO ALLE CASTAGNE

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

### FONDO CRUMBLE

---

#### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA  
FARINA "DEBOLE"  
FARINA DI MANDORLE  
PRALINE AMANDE NOISETTE  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

#### PREPARAZIONE

g 120 Miscelare in planetaria con foglia il burro tagliato a cubetti con lo zucchero, la farina e le  
g 80 mandorle fino a ottenere una consistenza sbriciolata.  
g 200 Una volta ottenuto il crumble, cuocerlo a 160°C per circa 15-20 minuti.  
g 80 Sciogliere il cioccolato e unirlo al PRALINE AMANDE NOISETTE.  
g 220 Versare la miscela ottenuta sul crumble e formare un fondo della dimensione della torta  
g 140

### ROLLÉ ALLA MANDORLA

---

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
IRCA GENOISE  
AVOLETTA  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
SCORZA DI MANDARINO

#### 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 AVOLETTA e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso sempre  
g 30 montando a bassa velocità.  
g 6 Distendere in uno stampo del diametro di 16cm. uno strato di 8mm. e cuocere a 180°C per circa  
12 minuti.  
Raffreddare, smodellare e unirlo al fondo crumble

## CREMOSO ALLE CASTAGNE

---

### INGREDIENTI

PASTA DI CASTAGNE	g 125
PUREA DI CASTAGNE	g 75
CREMA DI CASTAGNE	g 200

### PREPARAZIONE

Miscelare la pasta con la purea fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Unire la crema e continuare a miscelare.

Porre in sac-à-poche e conservare in frigorifero.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 50
ACQUA - (1)	g 130
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 200
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA - (2)	g 30

### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di 20°C e miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.

Montare la panna (2) con LILLY e acqua (2) fino a una consistenza morbida, poi unire alla ganache (25-30°C.) in più volte, delicatamente.

Colare in uno stampo per inserto con diametro 16cm e altezza 1cm.

## COMPOSTA AL MANDARINO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	g 300
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 50
PUREA DI MANDARINO	g 200

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua calda con LILLY NEUTRO, unire il FRUTTIDOR e la polpa di mandarino.

Versare in stampi per inserti con diametro di 16cm ed ottenere un'altezza di 8mm.

Congelare il tutto.

## CHANTILLY ALLE CASTAGNE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PUREA DI CASTAGNE  
PANNA 35% M.G. - (2)  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 150  
g 200  
g 300  
g 200  
g 50  
g 50

### PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.  
Unire la purea di castagne ed emulsionare.  
A parte, reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.  
Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.  
Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

## GLASSA AL MANDARINO

---

### INGREDIENTI

MIRROR MANDARINO

Q.B.

### PREPARAZIONE

Scaldare a 40-45°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Comporre a strati l'inserito partendo dal fondo crumble, poi il rollè, poi uno strato di cremoso alle castagne, la mousse al cioccolato e ancora uno strato di cremoso alle castagne.  
Porre in abbattitore.  
Posizionare la composta al mandarino ancora congelata sul fondo dello stampo di silicone da 20cm (lato liscio rivolto verso il basso).  
Riempire a metà con la chantilly montata, cercando di spatolare verso i bordi.  
Inserire l'inserito, chiudere e congelare.  
Glassare da congelato con la glassa al mandarino.  
Decorare a piacere con le decorazioni DOBLA.