



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

g 120
g 80
g 200
g 80
g 220
g 140

PREPARAZIONE

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

ROLLÉ ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

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

g 240
g 200
g 100
g 30
g 6

PREPARAZIONE

Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-alta velocità.
Unire AVOLETTA e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso sempre montando a bassa velocità.
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'insero 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'insero, chiudere e congelare.
Glassare da congelato con la glassa al mandarino.
Decorare a piacere con le decorazioni DOBLA.