



TORTA DELINOISETTE

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE
ALBUME
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA "DEBOLE"
GRANELLA DI NOCCIOLA - DA COSPARGERE SULLA SUPERFICIE PRIMA DI INFORNARE

PREPARAZIONE

g 400 Miscelare a secco DELINOISETTE e farina.
g 250 Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato ed aggiungere gli ingredienti "secchi"
g 60 miscelando delicatamente.
g 100 Formare i dischi dressando con sac à poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno.
Q.B. Cospargere sulla superficie delle mandorle affettate o della GRANELLA DI NOCCIOLA e
spolverare con zucchero a velo.
Cuocere a 180°C per 20 minuti circa.
NB. le dosi della ricetta permettono la realizzazione di 6 dischi da 15 cm di diametro (n° 3 torte)

GANACHE AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 200 Scaldare PRALINE AMANDE NOISETTE a 45°C ed aggiungere la panna fredda miscelando
g 160 delicatamente.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 200
PANNA 35% M.G. - (1)	g 200
PANNA 35% M.G. - (2)	g 350
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache miscelando il PRALINE AMANDE NOISETTE con la panna(1), fino ad ottenere una crema morbida ed omogenea.

Semi-montare in planetaria con frusta la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua.

Incorporare la panna semi-montata alla ganache, miscelando delicatamente con una marisa; si consiglia di aggiungere la panna in 2-3 volte.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA (VARIANTE VELOCE)

INGREDIENTI

LILLY NOCCIOLA	g 200
ACQUA - T° (10-15°C)	g 250
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY HAZELNUT in planetaria con frusta, fino ad ottenere una consistenza morbida.

AVVERTENZE: è possibile utilizzare il prodotto anche con metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY HAZELNUT all'acqua ed incorporando poi la panna leggermente montata non zuccherata.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere un disco di dacquoise, posizionarlo rovesciato e farcirlo con uno strato di ganache.

Utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia n°10, formare dei ciuffi ravvicinati di mousse su tutto il perimetro della dacquoise.

Farcire l'interno del perimetro con ulteriore mousse alle nocciole.

Poggiare un disco di dacquoise sulla mousse e successivamente mettere in frigorifero.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il PRALIN AMANDE NOISETTE con il PRALIN NOISETTE.