



## DOLCE CASTAGNA

### MONOPORZIONE MODERNA ALLE CASTAGNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FINANZIERE ALLA NOCCIOLA

##### INGREDIENTI

DELINOISETTE  
FARINA - DEBOLE  
VIGOR BAKING  
AMIDO DI MAIS  
ALBUME  
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO  
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA

g 500  
g 50  
g 4  
g 30  
g 370  
g 80  
g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano con una frusta.  
Aggiungere il burro sciolto e la PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA e miscelare.  
Colare in stampi in silicone formando uno strato di circa mezzo centimetro e cuocere per 8-10 minuti a 170-180°C con valvola chiusa.  
Far raffreddare completamente e tagliare formando dei rettangoli da 7,5x2,5 cm e tenere da parte.

#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA

g 500  
g 225  
g 50

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad avere un impasto omogeneo.  
Coprire con pellicola e porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Stendere con sfogliatrice allo spessore di 2 mm, tagliare nella forma desiderata e mettere su teglia con tappeti forosil di silicone (o carta da forno).  
Cuocere in forno statico a 180-190°C per 10 minuti circa.  
Una volta cotti, passare con un pennello da entrambe i lati della frolla con del burro di cacao sciolto.

## RIPIENO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

### PREPARAZIONE

Riscaldare con forno a microonde PRALIN DELICRISP, aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e miscelare.

Stendere su carta da forno formando uno strato molto sottile (2-3 mm) e mettere in frigorifero.

Tagliare formando dei rettangoli da 7,5x2,5 cm e conservare in frigorifero.

## MOUSSE ALLA CREMA

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA O LATTE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	g 70

### PREPARAZIONE

Semi-montare la panna.

A parte, miscelare con frusta acqua o latte e LILLY NEUTRO.

Aggiungere poi la JOYPASTE CREMA PASTICCERA.

Unire alla panna semi-montata miscelando delicatamente.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.
-----------------------------	------

### INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA	Q.B.
CREMA DI MARRONI	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli stampi in silicone con la mousse.

Depositare al centro il rettangolo di ripieno croccante.

Continuare con altra mousse e terminare con il finanziere alla nocciola.

Mettere in abbattitore.

Togliere dagli stampi, ricoprire con MIRROR EXTA DARK CHOCOLATE scaldato a 45-50°C e mettere in congelatore per almeno 5 minuti.

Utilizzando un sac à poche munito di bocchetta a "spaghetto" dressare sulla superficie del dolce della crema di marroni.

Decorare i bordi con due biscotti di pasta frolla molto sottili e la superficie con gocce di meringa e piccoli pezzetti di marroni.

**Ricetta per stampi in silicone da 8x3x3 cm.**