



CANDY CHRISTMAS TREE

TORTA A FORMA DI ALBERO DI NATALE DALL'ECCELLENTE MIX DI GUSTI CLASSICI E TROPICALI
RICETTA PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANCIER ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DELINOISETTE
FARINA "DEBOLE"
VIGOR BAKING
AMIDO DI MAIS
ALBUME D'UOVO
BURRO 82% M.G.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

g 700
g 70
g 5
g 40
g 520
g 110
g 210

PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi
-Unire gli albumi e miscelare a mano
-Aggiungere il burro ed il cioccolato fusi con forno a microonde
-Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto
-Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale
-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

RIPIENO CROCCANTE AL COCCO E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY

g 700

PREPARAZIONE

-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo all'interno di due fogli di carta da forno ottenendo così un'altezza di circa 1 millimetro
-Mettere in frigorifero per almeno 15 minuti
-Staccare la carta da forno in superficie e coppare con lo stampo a forma di albero di Natale e conservare in congelatore

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 550
ACQUA	g 250
LILLY NEUTRO	g 90
FRUTTIDOR MANGO	g 400

PREPARAZIONE

- Semi montare la panna in planetaria
- Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR MANGO precedentemente frullato con mixer
- Aggiungere alla miscela la panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 420
UOVA INTERE	g 380

PREPARAZIONE

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità
- Depositare la pasta montata in una teglia 60x40 con carta da forno
- Cuocere a 180-190°C per 10-12 minuti, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale
- Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

MOUSSE NOCCIOLATO BIANCO E COCCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 330
ACQUA - (1)	g 100
PANNA 35% M.G. - (1)	g 65
JOYGELATO COCCO	g 60
PANNA 35% M.G. - (2)	g 400
ACQUA - (2)	g 80
LILLY NEUTRO	g 80

PREPARAZIONE

- Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a JOYGELATO COCCO miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea
- A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida
- Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente

COMPOSIZIONE FINALE

- iniziare il montaggio della torta con uno primo strato di financier alla nocciola e cioccolato
- spalmare uno strato sottilissimo di mousse al nocciolato e cocco che servirà per far aderire il croccante al cocco
- dressare la mousse al mango facendo degli spuntoni con bocchetta liscia n.10
- appoggiare uno strato di pan di spagna classico e inumidire leggermente con una bagna alla frutta
- dressare su tutta la superficie della torta, utilizzando sacco a poche con bocchetta riccia, la mousse al nocciolato bianco e cocco.
- terminare con decorazioni Dobra: 3 Candy Cane, 3 Golden Crumble e con Curls Green Dobra