



## GOLDEN CHRISTMAS TREE

TORTA A FORMA DI ALBERO DI NATALE DOVE VENGONO ESALTATI I DUE CIOCCOLATI SINFONIA GIANDUIA FONDENTE E SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO  
DOSI PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO

g 1000  
g 450  
g 100  
g 120

#### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
-Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora  
-Stendere la frolla allo spessore finale di circa 3 millimetri e stampare con l'apposito stampo a forma di alberello  
-Cuocere per circa 10 minuti a 170-180°C

### RIPIENO CROCCANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

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

## CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

LATTE INTERO

PANNA 35% M.G.

g 160

g 45

g 25

g 125

g 125

### PREPARAZIONE

-Miscelare il tuorlo con lo zucchero

-Aggiungere il latte e la panna bollenti e miscelare

-Riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate potrebbero portare alla coagulazione dell'uovo)

-Mixare con mixer ad immersione ed aggiungere il cioccolato continuando a mixare

-Coprire a contatto e mettere in frigorifero per almeno 3 ore od in abbattitore positivo fino a completo raffreddamento

## VICTORIA SPONGE CAKE

---

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE

BURRO MORBIDO

g 500

g 300

g 200

### 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 circa 15 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

**INGREDIENTI**

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

LATTE INTERO

GLUCOSIO

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

g 550

g 400

g 15

g 320

g 65

**PREPARAZIONE**

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa

-Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare

-Aggiungere il cioccolato mixando con mixer ad immersione

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto)

**COMPOSIZIONE FINALE**

-Iniziare il montaggio della torta con uno strato di Pasta frolla

-Spalmare uno strato sottilissimo di cremoso al cioccolato gianduia e far aderire il croccante al gianduia

-Dressare il cremoso al cioccolato gianduia facendo degli spuntoni con bocchetta liscia n.10

-Appoggiare uno strato di Victoria sponge

-Dressare la Namelaka al nocciolato bianco su tutta la superficie della torta, utilizzando sacco a poche con bocchetta Saint Honorè

-Terminare la torta con decorazioni DOBLA: 1 Reindeer, 1 sigillo Buon Natale, 5 o 6 mini Pearl gold