



## TART D'INVERNO

### DACQUOISE MORBIDA ALLE NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA (1)  
TOP MERINGUE  
DELINOISETTE  
FARINA "DEBOLE"  
JOYPASTE NOCCIOLA  
ACQUA CALDA - (2) - (70%)

#### PREPARAZIONE

g 200 Montare Top Meringue con l'acqua tiepida (1).  
g 300 Miscelare Delinoisette con la farina, e idratare Joypaste Nocciola Italia con l'acqua calda (2)  
g 280 mixando con un frullatore ad immersione.  
g 100 Quando Top Meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste  
g 250 idratata, mescolando con una marisa.  
g 175 Disporre su una teglia 60cm x 40cm con carta forno, e cuocere a 180 C° per 10 minuti, di cui gli  
ultimi 3 con valvola aperta.

### PANNA COTTA AL VINO SPEZIATO

#### INGREDIENTI

VINO ROSSO CABERNET  
PANNA COTTA MIX  
JOYPASTE CANNELLA  
PANNA

#### PREPARAZIONE

g 250 Portare a ebollizione il vino fino a ridurlo a 200g  
g 60 unire la Joypaste, Panna Cotta Mix e mixare.  
g 10 Unire la panna liquida, miscelare.  
g 250 Versare nello stampo per inserto a cilindro diametro 6cm e altezza 0,5cm.  
Abbatere

**INGREDIENTI**

LATTE INTERO  
GLUCOSIO  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO  
PANNA

g 225  
g 10  
g 40  
g 340  
g 225

**PREPARAZIONE**

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.  
Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.  
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**

Disporre sul fondo della tartelletta Dobra il disco di Dacquoise, poi il disco congelato di panna cotta Vin Brulè e poi utilizzando una sac-a-poche con beccuccio liscio del diametro di 8mm. Riempire, rasare e decorare la parte superiore con la namelaka.

Spolverare con Biancaneve e decorare con delle decorazioni Dobra

11215 Tartelette cup 7cm

77856 Icing cookie Winter hat

77855 Icing cookie Snowman