

## TORTA AI TRE GIANDUIA



### DACQUOISE ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

ACQUA - 1-TIEPIDA  
TOP MERINGUE  
DELINOISETTE  
FARINA - SETACCIATA  
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE  
ACQUA - 2-CALDA

g 200  
g 300  
g 280  
g 100  
g 250  
g 175

#### PREPARAZIONE

Montare Top Meringue con l'acqua tiepida(1), mischiare Delinoisette con la farina frolla, idratare Joypaste nocciola Italia con l'acqua calda (2) e mixare.

Quando Top meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste idratata, mescolando con una marisa.

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.

Coppiare dei dischi del diametro di 14 cm, e porre da un solo lato un sottile velo di Pralin Delicrisp Classic, abbattere fino all'utilizzo.

### GELIFICATO

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO - SUCCO DI FRUTTA-PUREA  
RIFLEX POWDER NEUTRAL  
ZUCCHERO SEMOLATO  
GLUCOSIO - MIELE

g 500  
g 40  
g 100  
g 100

#### PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione latte e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.

Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.

## CREMOSO AL NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 330
TUORLO D'UOVO	g 75
LILLY NEUTRO	g 45
LATTE INTERO	g 188
PANNA 35% M.G.	g 188

### PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna con il latte, unirvi il tuorlo ed lilly neutro miscelati insieme, portare a 85 gradi e mixare con il Nocciolato Bianco.

Versare direttamente 230g per ogni stampo in silicone con diametro 16cm, e porre in frigorifero.

## GANACHE MONTATA AL GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 170
PANNA 35% M.G. - 1-CALDA	g 120
PANNA 35% M.G. - 2-FREDDA	g 300

### PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione la panna (1), versare in più step sul cioccolato e mixare.

Aggiungere la panna (2) continuando a mixare. Cristallizzare in frigorifero una notte.

## NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 320
PANNA 35% M.G.	g 200
LILLY NEUTRO	g 35

### PREPARAZIONE

Scaldare latte e glucosio, unire lilly neutro mixando.

Successivamente unire al cioccolato in più step, ed infine la panna.

Far cristallizzare in frigorifero una notte.

## COMPOSIZIONE FINALE

Comporre la torta continuando con il secondo strato direttamente nello stampo in silicone, dressare 230g di ganache semimontata al gianduia latte, e successivamente gli ultimi 230g di namelaka semimontata al gianduia fondente.

Chiudere infine con lo strato di dacquoise congelato.

Abbatere, smodellare, cappare il gelificato del diametro di 22cm e appoggiarlo sulla superficie della torta.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE