



## TRONCHETTO D'AUTUNNO

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE FINO

#### PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.  
g 350 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in  
g 250 frigorifero a riposare.  
g 150 Una volta raffreddato l'impasto, stampare dei rettangoli della stessa dimensione della torta e  
g 125 cuocere in forno a 180°C su dei tappetini microforati.  
g 5 Una volta cotti e raffreddati cospargere con un leggero strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL  
FLEUR DE SEL leggermente scaldato.

### FRANGIPANE ALLE CASTAGNE

#### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.  
FARINA DI CASTAGNE  
FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO A VELO  
UOVA INTERE  
MARRON GLACÉ - A PEZZI (ASCIUTTI)

#### PREPARAZIONE

g 370 Montare il burro con lo zucchero a velo e la farina di mandorla.  
g 140 Unire le uova una alla volta.  
g 185 Aggiungere la farina di castagne miscelando a bassa velocità.  
g 230 Unire delicatamente i marron glacé.  
g 185 Stendere in uno stampo o teglia con spessore di 8mm e cuocere a 170°C per circa 15-20 min.  
g 90 Una volta freddo, tagliare dei rettangoli della dimensione dello stampo dell'inserito.

## CREMOSO ALLE CASTAGNE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LATTE 3.5% M.G.  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO  
LILLY NEUTRO  
PUREA DI CASTAGNE  
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

g 100  
g 100  
g 10  
g 40  
g 20  
g 300  
g 150

### PREPARAZIONE

Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.  
Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.  
Sciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad immersione.  
Inserire la purea di castagne ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 25,50% sempre continuando ad emulsionare.

## GELIFICATO ALLE PERE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA  
POLPA DI PERA  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
SPEZIE - CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA

g  
g 200  
g 50  
g 100  
g 4

### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua calda con LILLY NEUTRO, unire le spezie, il FRUTTIDOR e la polpa di pera.  
Colare la miscela in stampi per inserti a cilindro del diametro di 2cm.  
Porre in abbattitore.

## MOUSSE LATTE E CAMELLO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

PANNA 35% M.G. - (1)

ACQUA - (1)

PANNA 35% M.G. - (2)

ACQUA - (2)

LILLY NEUTRO

g 400

g 130

g 130

g 400

g 70

g 70

### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°C.

Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.

A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

## COPERTURA A SPECCHIO AL GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

ACQUA

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

MIRROR NEUTRAL

g 150

g 300

g 225

### PREPARAZIONE

Unire l'acqua e MIRROR e portare a leggera ebollizione.

Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

Scaldare la miscela a 35-40°C e glassare il tronchetto, il quale deve essere a una temperatura di -18/-20°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

### INSERTO:

Preparare l'inserto nello stampo di silicone (tipo Pavoni KE011), versando il cremoso.

Inserire il gelificato ancora congelato e chiudere con il Frangipane cotto.

Abbatte il tutto per poter estrarre dallo stampo.

### TRONCHETTO:

Riempire lo stampo del tronchetto con la mousse latte e caramello fino a metà, poi inserire l'inserto, infine chiudere con lo strato di frolla alle mandorle.

Abbatte completamente in negativo.

Estrarre dallo stampo e glassare con la glassa a specchio.

Prima di servire, tagliare i lati per far vedere gli strati, e decorare con decorazioni Dobra.