



CHRISTMAS TREE 2021 EDITION

DOSI PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - FUSO

PREPARAZIONE

- g 600 Miscelare IRCA BROWNIE e acqua in planetaria con foglia per 4 minuti, aggiungere il burro e
- g 175 miscelare per altri 2 minuti.
- g 175 Stendere su carta forno e cuocere in forno ventilato a 180°C per 10/12 min.
- Una volta freddo Coppare con lo stampo a forma di albero di natale.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

- g 700 Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno all'altezza di circa 2 millimetri.
- Raffreddare in frigorifero per almeno 15 minutiUna volta freddo.
- Coppare con lo stampo a forma di albero di natale e conservare in congelatore.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE PER GANACHE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%
PANNA 35% M.G. - FREDDA

g 255
g 345
g 600

PREPARAZIONE

Emulsionare panna e cioccolato ottenendo ua ganache.
Sempre emulsionando aggiungere a filo la panna fredda.
Conservare in frigorifero per almeno 3 ore.
Montare a velocità medio bassa fino ad ottenere una consistenza spumosa.

VICTORIA SPONGE CAKE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 500
g 300
g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità
Stendere la massa montata in una teglia 60x40 con carta da forno
Cuocere a 180-190°C per circa 15 minuti.
Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

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.
Versare sul LILLY NEUTRO e il cioccolato ed emulsionare con mixer ad immersione.
Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda.
Coprire con pellicola a contatto e mettere i frigorifero per almeno 4 ore.
Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere una consistenza areata.

COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire l'inserto croccante sulla base di brownie.

Dressare sulla superficie croccante la ganache montata realizzando dei ciuffi.

Far aderire lo starto di victoria sponge e decorare la superfice con la namelaka.

Terminare con RED CRUMBLE, SILVER STAR e BUON NATALE SEAL DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE