



MR. G

TORTA MODERNA AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTA TENERELLA

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

UOVA

BURRO 82% M.G. - FUSO PER LA GANACHE

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% - FUSO PER LA GANACHE

g 1000

g 125

g 125

g 250

g 300

PREPARAZIONE

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti gli altri ingredienti.

Unire la ganache e miscelare quindi per un altro minuto.

Versare negli appositi stampi e cuocere a 175°C per 12/15 minuti.

CREMA INGLESE PER CREMOSI

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LATTE 3.5% M.G.

TUORLO

ZUCCHERO SEMOLATO

g 250

g 250

g 100

g 50

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollire il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollire unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna, continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

CREMOSO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE g 300

PREPARAZIONE

Emulsionare con frullatore ad immersione 500g di crema inglese per cremosi (a 50/60°C) con SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.

Versare 150g di cremoso nello stampo da inserto e congelare.

CROCCANTE AL PRALINATO

INGREDIENTI

DELICRISP g 200

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 45°C g 100

PRALINE NOISETTE g 230

PREPARAZIONE

Emulsionare il cioccolato con il pralinato ed infine unire i DELICRISP.

Una volta pronto spalmarlo sopra la base di torta tenerella e riporre in frigorifero.

MOUSSE LEGGERA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE g 300

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO - FUSO A 45°C g 600

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE g 700

ACQUA g 80

LILLY NEUTRO g 80

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA Q.b.

RENO GIANDUIA LATTE 27% Q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare nello stampo un primo strato di mosse leggera, inserire il cremoso congelato, aggiungere un altro strato di mousse, chiudere il dolce con la torta tenerella spalmata con il delicrisp al pralinato.

Congelare fino a completo indurimento.

Una volta congelata sformare la torta e glassare con MIRROR GIANDUIA precedentemente scaldato a 50/55°C.

Decorare con trucioli di gianduia.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE