

NOCCIOLA 2.0

FROLLA ALLA NOCCIOLA

	PREPARAZIONE
g 1400	Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbiatura).
g 375	Aggiungere le uova e miscelare senza montare.
g 225	Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero
g 300	a riposare per almeno 2 ore.
	Stampare dei dischi per le monoporzioni.
	cuocere in stampo 3d tarte ring round ø80 h20 mm di Silikomart
	forno a 170 c° per 15 min circa.
	g 375 g 225

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 550	miscelare tutte le polvere
VIGOR BAKING	g 4	aggiungere l'albume liquido ed infine il burro fuso
FARINA DI GRANO TENERO	g 50	cuocere in teglia 60cmx40cm a 180 gradi per 10 minuti circa
AMIDO DI MAIS	g 50	coppare dei dischetti del diametro dell'inserto a cilindro
ALBUME D'UOVO	g 370	
BURRO - FUSO	g 120	



GELIFICATO AL FICO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
		mischelare gli ingredienti a caldo e versare circa 15 grammi per stampo da inserto a mini cilindro
LILLY NEUTRO g 5	50	una volta che inizia a gelificare, appoggiare sopra il dischetto di financier e continuare ad abbattere.

STRATO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 250	riscaldare leggermente Pralin Delicrisp e aggiungere Hazelnut Crunc, stendere tra due fogli di carta
HAZELNUT CRUNCH - 50%	g 30	forno e raffreddare
		tagliare dei dischetti del diametro della mono in silicone

MOUSSE AL PESTO DI NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA	g 500	semimontare la panna con acqua, lilly neutro ed incorporare poi delicatamente la joypaste
ACQUA	g 100	versare negli stampi in silikone SILIKOMART VEGA 90, inserire l'inserto, un altro po di mousse,
LILLY NEUTRO	g 100	chiudere con la parte croccante ed abbattere
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA	g 150	

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 135	scaldare acqua e bliz a bollore, aggiungere il cioccolato e mixare
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%	g 300	lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore
BLITZ	g 225	glassare a 35 gradi da prodotto a -20 gradi



COMPOSIZIONE FINALE

glassare la mono, raffreddare

appoggiare sulla tartelletta e decorare con decorazione Dobla



RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

