

# LA TRE CIOCCOLATI CHE NON TI ASPETTI

- -DOSI PER 4 TORTE
- -NECESSITA DEGLI STAMPI: KIT TARTE RING PALET 150 MM SILIKOMART

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







# PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 200	-Preparare una ganache miscelando Cioccolato, cacao, acqua e uova.
BURRO 82% M.G.	g 500	-Lasciare riposare almeno 1 ora a temperatura ambiente
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	-Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare in planetaria con foglia
UOVA	g 200	-Mettere in frigorifero e lasciare riposare per almeno 2 ore
ACQUA	g 250	-Tirare con sfogliatrice allo spessore di 2-3 millimetri e rivestire uno stampo da 15 cm di diametro
FARINA "DEBOLE"	g 1000	-Cuocere a 170-180°C per circa 8-10 minuti.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 400	
CACAO IN POLVERE	g 25	
SALE FINO	g 5	

# FINANCIER GIANDUIA CARAMEL

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 500	-Miscelare gli elementi secchi
FARINA PER FROLLA	g 50	-Unire gli albumi e miscelare a mano
VIGOR BAKING	g 4	-Unire il burro ed il cioccolato fusi in microonde
AMIDO DI MAIS	g 30	-Riempire con 80 grammi di pasta degli stampi di silicone da 14 cm precedentemente spruzzati con
ALBUME	g 370	Spray King o cuocere direttamente versando l'impasto su di una teglia 60x40 con carta da forno e poi
BURRO 82% M.G.	g 80	successivamente stampare dei dischi da 14 cm
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 150	-Cuocere per 10-15 minuti a 170-180°C



# GANACHE MORBIDA GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 500	-Sciogliere il cioccolato a 45°C
ACQUA	g 200	-Aggiungere i liquidi a temperatura ambiente ed emulsionare con un mixer ad immersione
PANNA 35% M.G.	g 250	

# **MOUSSE NOCCIOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 500	Per la ganache:
ACQUA - (1)	g 200	-Fondere a 45°C il NOCCIOLATO BIANCO, aggiungerlo all'acqua (1) ed alla panna (1) liquida,
PANNA 35% M.G (1) LIQUIDA	g 100	entrambe a temperatura ambiente, miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
PANNA 35% M.G (2)	g 600	Per la panna stabilizzata:
ACQUA - (2)	g 130	-Montare panna (2), acqua (2) e Lilly in planetaria fino ad ottenere una consistenza molto morbida.
LILLY NEUTRO	g 130	-Incorporare la panna semi montata alla ganache miscelando delicatamente.
		-Riempire lo stampo di silicone stondato.
		-Chiudere con un disco di Financier e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

# **GLASSA ROCHER AL CARAMELLO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 400	-Fondere il cioccolato a 45°C
OLIO DI GIRASOLE	g 100	-Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 100	



INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.	-Ricoprire, su griglia, la mousse con Mirror extra dark chocolate scaldato a 50°C
CACAO IN POLVERE	Q.B.	-Spolverare immediatamente con CACACO 22-24 tutta la superficie e vibrare la griglia in modo da
		ottenere l'effetto Craqueline e tenere da parte in congelatore

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

- -Depositare sul fondo di ogni base di frolla al cioccolato 50 grammi di Pralin delicrisp fleur de sel precedentemente fuso a bassa temperatura e lasciare raffreddare in frigorifero per 5 minuti
- -Riempire con uno strato di Ganache (140-150 grammi)
- -Mettere in abbattitore per 20 minuti circa
- -Glassare, aiutandosi con due stuzzicadenti lunghi, ricoprendo tutti i bordi con la glassa "rocher" e mettere in frigorifero
- -Posizionare la mousse ricoperta sulla superficie della torta
- -Decorare con pezzetti di oro sparsi su tutta la superficie e delle decorazioni Dobla a piacere



# RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

