



TART D'INVERNO

DACQUOISE MORBIDA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA (1)
TOP MERINGUE
DELINOISETTE
FARINA "DEBOLE"
JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA
ACQUA CALDA - (2) - (70%)

PREPARAZIONE

g 200 Montare Top Meringue con l'acqua tiepida (1).
g 300 Miscelare Delinoisette con la farina, e idratare Joypaste Nocciola Italia con l'acqua calda (2)
g 280 mixando con un frullatore ad immersione.
g 100 Quando Top Meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste
g 250 idratata, mescolando con una marisa.
g 175 Disporre su una teglia 60cm x 40cm con carta forno, e cuocere a 180 C° per 10 minuti, di cui gli ultimi 3 con valvola aperta.

PANNA COTTA AL VINO SPEZIATO

INGREDIENTI

VINO ROSSO CABERNET
PANNA COTTA MIX
JOYPASTE CANNELLA
PANNA

PREPARAZIONE

g 250 Portare a ebollizione il vino fino a ridurlo a 200g
g 60 unire la Joypaste, Panna Cotta Mix e mixare.
g 10 Unire la panna liquida, miscelare.
g 250 Versare nello stampo per inserto a cilindro diametro 6cm e altezza 0,5cm.
Abbatere

INGREDIENTI

LATTE INTERO
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO
PANNA

g 225
g 10
g 40
g 340
g 225

PREPARAZIONE

Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre sul fondo della tartelletta Dobra il disco di Dacquoise, poi il disco congelato di panna cotta Vin Brulè e poi utilizzando una sac-a-poche con beccuccio liscio del diametro di 8mm. Riempire, rasare e decorare la parte superiore con la namelaka.

Spolverare con Biancaneve e decorare con delle decorazioni Dobra

11215 Tartelette cup 7cm

77856 Icing cookie Winter hat

77855 Icing cookie Snowman