

# TORTA DEL BOSCO INVERNALE

# RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





### FONDO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 220	Miscelare insieme il cioccolato fuso a 40°C con PRALINE AMANDE NOISETTE, DELICRISP
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 170	e sale.
DELICRISP	g 330	Creare un fondo dello spessore di 5mm. e cristallizzare in refrigeratore.
FLEUR DE SEL	g 4	

### FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 550	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	4	Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare fino ad ottenere
FARINA "DEBOLE"	g 50	un impasto omogeneo.
AMIDO DI MAIS	50	Riempire gli stampi in silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C
ALBUME	g 370	con valvola chiusa.
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	



# CREMOSO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 160	Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il
TUORLO D'UOVO	g 45	tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25	Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
LATTE 3.5% M.G.	g 125	
PANNA 35% M.G.	g 125	

# CREMA AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 400	Scaldare il Toffee a 45°C unire il cioccolato e creare una ganache, terminare cion il sale e il
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 100	burro morbido.
BURRO 82% M.G.	g 25	Lasciar cristallizare in refrigeratore.
FLEUR DE SEL	g 1	

### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G (1)	g 75	Sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo ai liquidi (1) portati a temperatura di 20°C.
ACQUA - (1)	g 65	Miscelare fino ad ottenere una ganache fluida.
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 200	Montare la panna (2) con LILLY NEUTRO e acqua (2) fino a una consistenza morbida.
PANNA 35% M.G (2)	200	Unire delicatamente alla ganache (25-30°C.) in più volte.
LILLY NEUTRO	g 35	
ACQUA - (2)	g 35	



#### CIOCCOLATO EFFETTO VELLUTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 220	Sciogliere gli ingredienti insieme e miscelare.
BURRO DI CACAO	g 180	Usare a 40-45°C spruzzando sul dolce ancora congelato.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Nello stampo per inserto riempire in sequenza:

- cremoso
- financier
- crema al toffee
- financier
- crema al toffee
- fondo croccante

(La proporzione in altezza deve essere: 30+20+10+20+10+10)

Congelare il tutto.

Preparare la mousse al cioccolato al latte e riempire lo stampo spalmando la mousse verso i bordi ed inserire l'inserto a testa in giù.

Abbattere per poter sformare.

Mentre il dolce è ancora congelato, spruzzare il cioccolato effetto velluto.

Decorare con Dobla Pinecone e Pine Twig.

