



TRONCHETTO D'AUTUNNO

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO

PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
g 350 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in
g 250 frigorifero a riposare.
g 150 Una volta raffreddato l'impasto, stampare dei rettangoli della stessa dimensione della torta e
g 125 cuocere in forno a 180°C su dei tappetini microforati.
g 5 Una volta cotti e raffreddati cospargere con un leggero strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL
FLEUR DE SEL leggermente scaldato.

FRANGIPANE ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.
FARINA DI CASTAGNE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO A VELO
UOVA INTERE
MARRON GLACÉ - A PEZZI (ASCIUTTI)

g 370
g 140
g 185
g 230
g 185
g 90

PREPARAZIONE

Montare il burro con lo zucchero a velo e la farina di mandorla.
Unire le uova una alla volta.
Aggiungere la farina di castagne miscelando a bassa velocità.
Unire delicatamente i marron glacé.
Stendere in uno stampo o teglia con spessore di 8mm e cuocere a 170°C per circa 15-20 min.
Una volta freddo, tagliare dei rettangoli della dimensione dello stampo dell'inserito.

CREMOSO ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LATTE 3.5% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
LILLY NEUTRO
PUREA DI CASTAGNE
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

g 100
g 100
g 10
g 40
g 20
g 300
g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.
Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.
Sciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad immersione.
Inserire la purea di castagne ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 25,50% sempre continuando ad emulsionare.

Oops! An Error Occurred

The server returned a "500 Internal Server Error".

Something is broken. Please let us know what you were doing when this error occurred. We will fix it as soon as possible. Sorry for any inconvenience caused.

GELIFICATO ALLE PERE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	g
POLPA DI PERA	g 200
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 100
SPEZIE - CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua calda con LILLY NEUTRO, unire le spezie, il FRUTTIDOR e la polpa di pera.

Colare la miscela in stampi per inserti a cilindro del diametro di 2cm.

Porre in abbattitore.

MOUSSE LATTE E CAMELLO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 400
PANNA 35% M.G. - (1)	g 130
ACQUA - (1)	g 130
PANNA 35% M.G. - (2)	g 400
ACQUA - (2)	g 70
LILLY NEUTRO	g 70

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°C.

Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.

A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

INGREDIENTI

ACQUA
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
MIRROR NEUTRAL

g 150
g 300
g 225

PREPARAZIONE

Unire l'acqua e MIRROR e portare a leggera ebollizione.
Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
Scaldare la miscela a 35-40°C e glassare il tronchetto, il quale deve essere a una temperatura di -18/-20°C.

COMPOSIZIONE FINALE

INSERTO:

Preparare l'inserito nello stampo di silicone (tipo Pavoni KE011), versando il cremoso.
Inserire il gelificato ancora congelato e chiudere con il Frangipane cotto.
Abbatte il tutto per poter estrarre dallo stampo.

TRONCHETTO:

Riempire lo stampo del tronchetto con la mousse latte e caramello fino a metà, poi inserire l'inserito, infine chiudere con lo strato di frolla alle mandorle.
Abbatte completamente in negativo.
Estrarre dallo stampo e glassare con la glassa a specchio.
Prima di servire, tagliare i lati per far vedere gli strati, e decorare con decorazioni Dobra.