

Pralinata

irca
SINCE 1919

Nocciole pralinate

125g Nocciole
125g Zucchero semolato
30g Acqua



Procedimento

In un pentolino a doppio fondo portare a 118°C lo zucchero insieme all'acqua. Unire le nocciole riscaldate in microonde a 85°C e portare a pralinatura desiderata. Stendere sopra una teglia e lasciar raffreddare completamente.

Salsa mou alla vaniglia

125g Zucchero semolato
125g Sciroppo di glucosio
250g Panna
50g Burro 82% m.g.
n.1 Baccello vaniglia

Procedimento

In un pentolino a doppio fondo caramellare a secco il glucosio con lo zucchero semolato poi decuocere con la panna e la vaniglia riscaldata a 85°C. Lasciare raffreddare in abbattitore e quando il composto arriverà a 30 °C, unire il burro a cubetti.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY

Pralinata

irca
SINCE 1919

Ganache montata alla nocciola

190g	Panna 35%mg
75 g	Sinfonia cioccolato bianco
3g	Gelatina in polvere (200 bloom)
15g	Acqua fredda per la gelatina
35g	Pasta nocciola
190g	Panna 35%mg



Composizione

Ganache montata alla nocciola
Salsa mou alla vaniglia
Nocciole pralinate
Frutta in crema al mandarino Cesarin
Tartellette di frolla alla vaniglia
DOBLA – Spots Original

Procedimento

Reidratare la gelatina con acqua fredda. All'interno di una caraffa pesare il cioccolato bianco e la gelatina reidratata. In un pentolino a doppio fondo portare a bollore la prima parte di panna con la pasta nocciola, arrivati a temperatura versarla sul cioccolato bianco e la gelatina reidratata, emulsionare con l'aiuto di un frullatore a immersione per 1 minuto. Inserire la seconda quantità di panna ed emulsionare nuovamente per 30 secondi. Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare fino al raggiungimento di 4°C. Al momento dell'utilizzo montare in una planetaria munita di frusta.

Procedimento

Sul fondo della tartelletta di pasta frolla alla vaniglia, colare una goccia di Frutta in crema al mandarino Cesarin, porre qualche nocciola pralinata poi riempire a livello con la salsa mou alla vaniglia. Lasciar cristallizzare in congelatore e all'occorrenza decorare con la ganache montata alla nocciola. Applicare un dischetto di Dobra "Spots Original" e degustare a +3°C.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY