



TART D'INVERNO

DACQUOISE MORBIDA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

ACQUA - TIEPIDA (1)	g 200
TOP MERINGUE	g 300
DELINOISETTE	g 280
FARINA "DEBOLE"	g 100
JOYPASTE NOCCIOLA	g 250
ACQUA CALDA - (2) - (70%)	g 175

PREPARAZIONE

Montare Top Meringue con l'acqua tiepida (1).

Miscelare Delinoisette con la farina, e idratare Joypaste Nocciola Italia con l'acqua calda (2) mixando con un frullatore ad immersione.

Quando Top Meringue risulta ben montato, aggiungere alternando le polveri con la Joypaste idratata, mescolando con una marisa.

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	g 250
PANNA COTTA MIX	g 60
JOYPASTE CANNELLA	g 10
PANNA	g 250

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il vino fino a ridurlo a 200g

unire la Joypaste, Panna Cotta Mix e mixare.

Unire la panna liquida, miscelare.

Versare nello stampo per inserto a cilindro diametro 6cm e altezza 0,5cm.

Abbatere

NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 225
GLUCOSIO	g 10
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 340
PANNA	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