



TRONCHETTO D'AUTUNNO

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 250
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125
SALE FINO	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in frigorifero a riposare.

Una volta raffreddato l'impasto, stampare dei rettangoli della stessa dimensione della torta e cuocere in forno a 180°C su dei tappetini microforati.

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.	g 370
FARINA DI CASTAGNE	g 140
FARINA DI MANDORLE	g 185
ZUCCHERO A VELO	g 230
UOVA INTERE	g 185
MARRON GLACÉ - A PEZZI (ASCIUTTI)	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.	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
TUORLO D'UOVO	g 40
LILLY NEUTRO	g 20
PUREA DI CASTAGNE	g 300
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	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.

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 CAMEL	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.

COPERTURA A SPECCHIO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

ACQUA	g 150
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 300
MIRROR NEUTRAL	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'inserto 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'inserto, 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.