



APPLE PIE AL TOFFEE

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

ROLLÉ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

UOVA INTERE
IRCA GENOISE
DELINOISETTE
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 240
g 200
g 30
g 570

PREPARAZIONE

Montare le uova con IRCA GENOISE in planetaria con frusta, per almeno 10-12 minuti a media-alta velocità.
Unire il DELINOISETTE e continuare a montare delicatamente, poi unire a filo il burro fuso sempre montando a bassa velocità.
Distendere sulla teglia con carta forno stendendo uno strato alto 4mm, e cuocere in forno a 200-210°C. per circa 7-8 minuti.

CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA
DELINOISETTE
TOP CREAM
LATTE 3.5% M.G.
CANNELLA IN POLVERE

g 200
g 140
g 80
200
g 2

PREPARAZIONE

Miscelare latte e TOP CREAM fino ad ottenere una crema morbida,
Frullare il FRUTTIDOR e unirlo alla crema e al DELINOISETTE precedentemente miscelato con la cannella in polvere.
Versare in una sac-à-poche e tenere pronto in frigorifero.

STREUSEL ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 260
FARINA "DEBOLE"	g 130
CACAO IN POLVERE	g 20
BURRO 82% M.G. - FREDDO - A CUBETTI	g 130

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti secchi.

Tagliare il burro a cubetti e iniziare a miscelare in una planetaria con foglia.

Aggiungere poco alla volta gli ingredienti secchi, fino ad avere una struttura sbriciolata.

Stendere l'impasto su una teglia con tappetino in silicone e cuocere in forno a 155°C per circa 15 minuti.

CREMOSO ALLA MELA VANIGLIATA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5
JOYPASTE MELA VERDE	g 25
PANNA 35% M.G. - (2)	g 300

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione la panna (1), versare sul cioccolato ed emulsionare,

Unire le due JOYPASTE e continuare ad emulsionare.

Lasciar raffreddare fino ai 29-30°C.

Montare la panna (2) ed unirla alla ganache.

Conservare in frigorifero.

COMPOSTA DI MELE AL TOFFEE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	g 500
TOFFEE D'OR CAMEL	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 3
FLEUR DE SEL	g 2
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 3

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il TOFFEE D'OR.

Unire la cannella, il sale e la scorza di limone e miscelare.

Unire il FRUTTODOR e continuare a miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo della tarteletta di cioccolato Dobra del diametro di 7cm, stendere un sottile strato di crema alla nocciola.

Adagiare sopra alla crema un disco di rollè alla nocciola.

Continuare con un altro strato di crema alla nocciola, poi con lo streusel e infine chiudere con il cremoso alla mela.

Riempire la APPLE COUPOLE GREEN di Dobra con la composta di mele e adagiarla sulla tarteletta farcita.

Decorare.