



NOCCIOLA 2.0

FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
DELINOISETTE

g 1400
g 375
g 225
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).
Aggiungere le uova e miscelare senza montare.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
Stampare dei dischi per le monoporzioni.
cuocere in stampo 3d tarte ring round ø80 h20 mm di Silikomart
forno a 170 c° per 15 min circa.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE
VIGOR BAKING
FARINA DI GRANO TENERO
AMIDO DI MAIS
ALBUME D'UOVO
BURRO - FUSO

g 550
g 4
g 50
g 50
g 370
g 120

PREPARAZIONE

miscelare tutte le polveri
aggiungere l'albume liquido ed infine il burro fuso
cuocere in teglia 60cmx40cm a 180 gradi per 10 minuti circa
coppare dei dischetti del diametro dell'inserto a cilindro

GELIFICATO AL FICO

INGREDIENTI

PUREA DI FRUTTA - FICO RAVIFRUIT

g 250

LILLY NEUTRO

g 50

PREPARAZIONE

miscelare gli ingredienti a caldo e versare circa 15 grammi per stampo da inserto a mini cilindro una volta che inizia a gelificare, appoggiare sopra il dischetto di financier e continuare ad abbattere.

STRATO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

g 250

HAZELNUT CRUNCH - 50%

g 30

PREPARAZIONE

riscaldare leggermente Pralin Delicrisp e aggiungere Hazelnut Crunc, stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare
tagliare dei dischetti del diametro della mono in silicone

MOUSSE AL PESTO DI NOCCIOLA

INGREDIENTI

PANNA

g 500

ACQUA

g 100

LILLY NEUTRO

g 100

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

g 150

PREPARAZIONE

semimontare la panna con acqua, lilly neutro ed incorporare poi delicatamente la joypaste
versare negli stampi in silikone SILIKOMART VEGA 90, inserire l'inserto, un altro po di mousse,
chiudere con la parte croccante ed abbattere

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

ACQUA

g 135

RENO X LATTE 34%

g 300

BLITZ

g 225

PREPARAZIONE

scaldare acqua e bliz a bollore, aggiungere il cioccolato e mixare
lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore
glassare a 35 gradi da prodotto a -20 gradi

COMPOSIZIONE FINALE

glassare la mono, raffreddare

appoggiare sulla tartelletta e decorare con decorazione Dobra



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE