



TRONCHETTO D'AUTUNNO

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO

PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
g 350 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore di 3 mm e mettere in
g 250 frigorifero a riposare.
g 150 Una volta raffreddato l'impasto, stampare dei rettangoli della stessa dimensione della torta e
g 125 cuocere in forno a 180°C su dei tappetini microforati.
g 5 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.
FARINA DI CASTAGNE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO A VELO
UOVA INTERE
MARRON GLACÉ - A PEZZI (ASCIUTTI)

PREPARAZIONE

g 370 Montare il burro con lo zucchero a velo e la farina di mandorla.
g 140 Unire le uova una alla volta.
g 185 Aggiungere la farina di castagne miscelando a bassa velocità.
g 230 Unire delicatamente i marron glacé.
g 185 Stendere in uno stampo o teglia con spessore di 8mm e cuocere a 170°C per circa 15-20 min.
g 90 Una volta freddo, tagliare dei rettangoli della dimensione dello stampo dell'inserito.

CREMOSO ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LATTE 3.5% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
LILLY NEUTRO
PUREA DI CASTAGNE
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

g 100
g 100
g 10
g 40
g 20
g 300
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
POLPA DI PERA
ACQUA
LILLY NEUTRO
SPEZIE - CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA

g
g 200
g 50
g 100
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.