



NOCCIOLATA

Autore:
MAURIZIO SANTIN

Livello:



INGREDIENTI	LAVORAZIONE
<p>FROLA MONTATA ALLA NOCCIOLA 300 g di polvere di nocciola 500 g di Master Martini Maxime Melange Gold Cream 300 g di zucchero a velo 150 g di uova intere 50 g di tuorli 450 g di farina 00 5 g di lievito chimico Scorza di 1 lime 2 g di sale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nella planetaria lavorare la Maxime Melange Gold Cream morbida con lo zucchero, il sale e la scorza di lime; • aggiungere i tuorli, le uova, la farina di nocciole; • quando l'impasto comincia ad essere omogeneo, aggiungere la farina setacciata con il lievito; • utilizzando un cerchio di acciaio dal diametro di cm 16 ed altezza cm 2 leggermente imburato, stendere un cm di frolla; • lasciar riposare in frigorifero per un'ora; • infine cuocere a 160°C fino a colorazione.
<p>NAMELAKA CIOCCOLATO E NOCCIOLA 250 g di latte 210 g di pasta di nocciola Martini Linea Gelato Piemonte GP 15 g di glucosio 7,5 g di gelatina 37,5 g d'acqua per la gelatina 415 g di cioccolato Master Martini Ariba bianco 36/38 600 g di panna</p>	<ul style="list-style-type: none"> • unire in una caraffa graduata capiente il cioccolato Ariba bianco e la pasta di nocciola; • scaldare il latte insieme al glucosio • unire la gelatina precedentemente idratata; • versare il composto sulla copertura quindi mixare per ottenere un'emulsione ben stabile; • aggiungere la panna e lasciate raffreddare almeno 12 ore in frigorifero.
<p>FOGLIO DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA NOCCIOLA Pralinato alla nocciola q.b. Nocciole intere dorate q.b.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stendere su un foglio di acetato uno strato di cioccolato fondente temperato e cospargere di granella di nocciole.
<p>MONTAGGIO DEL DOLCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • velare la parte superiore della frolla con un sottile strato di pralinato alla nocciola • montare la namelaka e decorare sopra il pralinato con dei bei ciuffi lisci; • decorare con alcune lastre di cioccolato alla nocciola, nocciole dorate e un giro torta in cioccolato fondente temperato.