

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apoteosi di nocciole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *4 ORE DI RAFFREDDAMENTO*



PER LA GANACHE MONTATA AL

PRALINATO

PRALINATO 160 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr

PANNA 30 cl

PER LA CREMA

TUORLI (quelli rimasti dalla pasta biscotto)

- 2

ZUCCHERO 65 gr

AMIDO 35 gr

LATTE BOLLENTE 335 gr

ESSENZA DI VANIGLIA

PANNA DA MONTARE 150 gr

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 200°C.

In un mixer mettere le nocciole, 60 g dello zucchero a disposizione e la farina e azionare il mixer fino ad ottenere una farina.

Unire l'uovo e i tuorli e mescolare bene.



*2019/11/11
SILVIA*



2 Montare a neve ferma gli albumi con i 40 g di zucchero rimasti.

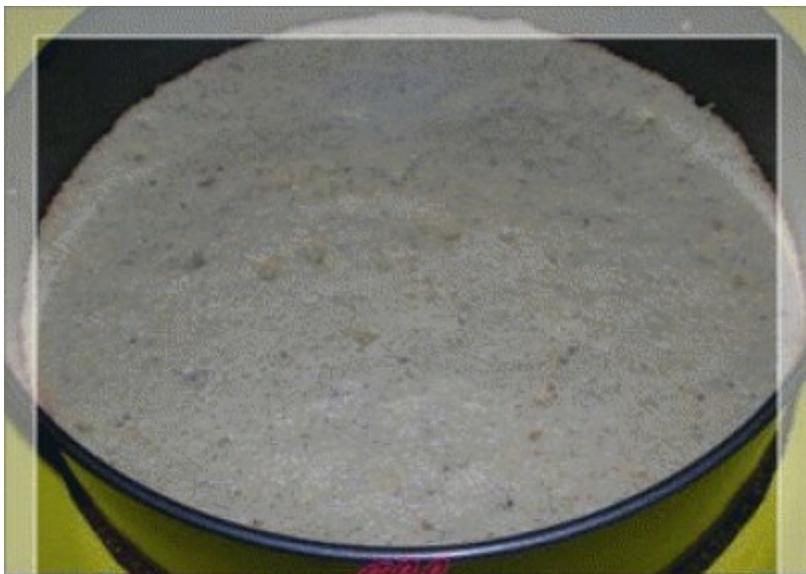
Unire un cucchiaio di albumi al preparato e mescolare bene, quindi unire la parte di albumi rimasta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, in questo modo avrete pronta la base della pasta biscotto.

Mettere sulla leccarda un tappetino in silicone normale con sopra il cerchio della tortiera da 28 cm.

Versare il composto nella tortiera.



3 Cuocere per 12-15 minuti.



Il risultato è una base sofficissima.

Per la crema pasticcera: far bollire il latte, sbattere i tuorli con lo zucchero ed unire l'amido, mescolare bene ed unire il latte bollente, rimettere sul fuoco e, continuando a mescolare, fare addensare.

Togliere dal fuoco e unire l'essenza, quindi mescolare, coprire e far raffreddare.

Quando è ben freddo unire la panna montata.

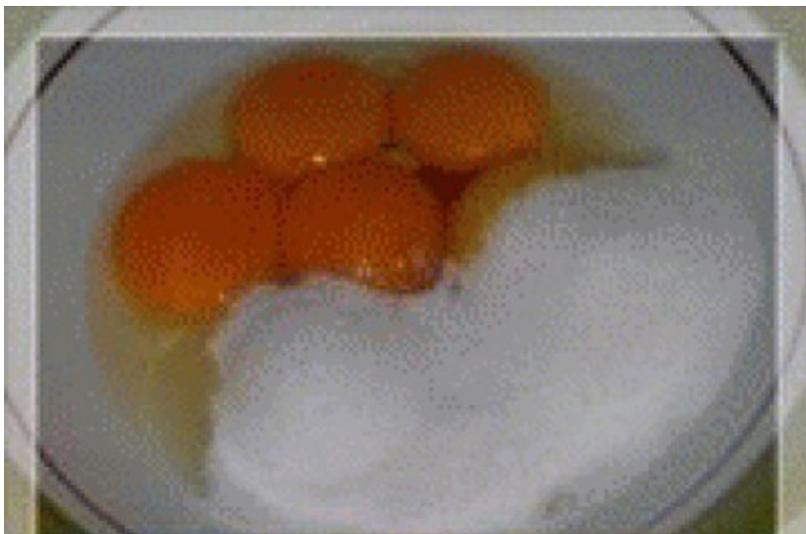
Per la bavarese al pralinato:

Far ammollare la gelatina in acqua fredda.

In una casseruola riunire il latte, 260 g della panna a disposizione e metà zucchero e portare fino a inizio bollore.

In una ciotola montare leggermente i tuorli con l'altra metà dello zucchero.

Aggiungere gradualmente il composto di latte, panna e zucchero e mescolare.



- 5 Versare all'interno della casseruola e cuocere a fuoco basso, mescolando spesso, fino a quando la crema comincia a bollire.



- 6 Mettere la crema in una terrina ed unire la gelatina strizzata.
Quando questa è ben sciolta unire il pralinato e far amalgamare al composto.
Far freddare il tutto a temperatura ambiente ed unire la panna montata.



Flavor

- 7** Per la ganache montata al pralinato:
far sciogliere il cioccolato in 10 cl di panna sul fuoco basso.
Quando il cioccolato è sciolto togliere dal fuoco ed unire la panna rimasta.



- 8** Unire il pralinato e mescolare per bene e far raffreddare in frigorifero.
Montare con le fruste elettriche, considerando che impiegherà più tempo della panna

normale per montare.



9 Assemblate, ora, la torta: prendere la pasta biscotto e tagliare con il cerchio a cerniera ricavando un disco di 22 cm.

Inserire la pasta all'interno del disco e coprire con uno strato sottile di bavarese.



10 Riempire i bignè con la crema diplomatica e posizzarli sopra la bavarese. Coprire con la bavarese abbondando con la quantità.



11 Mettere in frigorifero per minimo 3-4 ore.

A questo punto decorare a piacere con la ganache ed i bignè piccoli.





