

Cacao & Nocciola

S E M I F R E D D O

PARFAIT CREMA CACAO E NOCCIOLA:

Pâte à bombe	240 g
Crema cacao e nocciola	150 g
Panna semimontata	270 g
Massa gelatina	60 g

PROCEDIMENTO:

Unire la crema cacao e nocciola alla pâte à bombe e alla massa di gelatina. Alleggerire con la panna semimontata.

GELATO ALLA NOCCIOLA:

Latte fresco	607 g
Panna	83 g
Zucchero di canna	130 g
Destrosio	46 g
Sciroppo di glucosio	19 g
Latte magro in polvere	30 g
Farina semi carruba	4 g
Pasta nocciola	80 g

PROCEDIMENTO:

Pastorizzare tutti gli ingredienti tranne la pasta di nocciola. Unire la pasta e mantecare.

MOU:

Panna fresca	320 g
Bacca Vaniglia	1/2
Zuccheri di Canna	400 g
Zucchero invertito	100 g
Sale	8 g

PROCEDIMENTO

Fare bollire panna e vaniglia in microonde. Portare a doratura zucchero invertito e zucchero di canna. Inserire lentamente panna vaniglia e sale.

JOCONDE NOCCIOLA (quantità per un 1 kg)

Uova intere	500 g
Zucchero a velo	100 g
Farina di nocciola	170 g
Amido di mais	100 g
Pasta nocciola	60 g
Zucchero a velo	100 g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria uova e zucchero a velo, settacciare le polveri ed unirle al composto di uova e zucchero una volta raggiunta la struttura desiderata. Mescolare 1/3 della miscela alla pasta di nocciola, poi tutto assieme. Infornare 210° per 5 minuti.

GLASSA CARMELLO

Acqua	120 g
Zucchero di canna	320 g
Glucosio	200 g
Panna fresca	370 g
Bacca vaniglia	1/2
Massa gelatina	72 g

PROCEDIMENTO

Caramellare gli zuccheri con l'acqua. Nel frattempo fare bollire panna e vaniglia, successivamente inserirla lentamente negli zuccheri. Aggiungere gelatina e mixare. Far riposare 12 ore.

MONTAGGIO

Su uno stampo di diametro 160mm effettuare uno strato di mou ed abattere, a congelamento ripetere l'operazione con il gelato alla nocciola.

Tagliare la joconde alla nocciola a misura.

Versare fino a metà stampo Universo Silikomart il parfait cacao e nocciola, adagiare l'insero e chiudere con il parfait e la base Joconde. Una volta abbattuto glassare ed impiattare. Decorare a piacimento.



A cura di **Ivan CAFUERI**
gelatiere

Hai domande sulla ricetta?

Chiedi al nostro esperto: info@gelaterianews.com