



Ricette

CUPOLA DI CIOCCOLATO

CON FERRERO ROCHER

 Livello: medio  Durata: 2h  250kcal a porzione



INGREDIENTI

90 G ALBUME
70 G ZUCCHERO
70 G GRANELLA DI NOCCIOLE
15 G FARINA
5 G CACAO IN POLVERE

150 G UOVA
60 G ZUCCHERO
40 G FARINA
10 G POLVERE DI CACAO

PROCESSO

PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA E CACAO

Montare gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere un composto denso.

Preriscaldare il forno a 180°C.

Incorporare le nocciole, la farina e il cacao in polvere nel composto di albumi montati.

Stendere il composto in modo uniforme su una teglia rivestita di carta da forno, formando uno strato di circa 1 cm di spessore.

Infornare a 180°C per 15 minuti.



PAN DI SPAGNA AL CACAO

Montare le uova con lo zucchero. Preriscaldare il forno a 180°C.

38 G LATTE
38 G PANNA
1 TUORLO
15 G ZUCCHERO
2 G GELATINA
38 G CIOCCOLATO AL LATTE
6 G PASTA DI NOCCIOLE

Aggiungi la farina e il cacao in polvere al composto.

Stendi il composto in modo uniforme su una teglia spessa 1 cm, coperta da carta forno.

Inforna a 180°C per 15 minuti.

Lascia raffreddare completamente prima di ritagliare dei dischetti di 3 cm di diametro.



CREMA AL CIOCCOLATO

Immergi la gelatina in abbondante acqua fredda e lasciala gonfiare.

Scalda a bagno maria il latte, la panna, il tuorlo d'uovo e lo zucchero a 80°C, poi toglì dal fuoco e aggiungi la gelatina.



Mescola bene per amalgamare, quindi versa nel composto la pasta di nocciole e il cioccolato.

Lascia che il cioccolato si scioglia e mescola fino a ottenere una consistenza omogenea.

Metti in frigo.

Monta fino ad ottenere una crema soda per la decorazione.

CREMA ALLA NOCCIOLA

Immergi la gelatina in abbondante acqua fredda e lasciala gonfiare.

Scalda a fuoco basso la pasta di nocciole e il cioccolato a 45°C fino a scioglierli. Sciogli la gelatina in un po' di panna. Monta la panna rimanente.

Combina tutti gli ingredienti insieme, mescolando rapidamente per evitare che la gelatina si raffreddi e cagli il composto di cioccolato e nocciole. Usa la crema di nocciole immediatamente.

GLASSA AL CIOCCOLATO

Scalda insieme la panna, il burro, il glucosio e l'acqua e porta a ebollizione.

Versa sopra il cioccolato per farlo sciogliere e mescola per ottenere una glassa liscia, facendo attenzione a non formare bolle d'aria.

Incorpora delicatamente le nocciole nella glassa. La glassa dovrebbe essere riscaldata a circa 45°C quando viene utilizzata per coprire le torte.

200 G PANNA
25 G LATTE
40 G CIOCCOLATO FONDENTE 70%
20 G PASTA DI NOCCIOLE
3 G GELATINA

250 G PANNA
25 G BURRO
150 G GLUCOSIO
50 G ACQUA
250 G CIOCCOLATO FONDENTE 50%
20 G NOCCIOLE TRITATE

ASSEMBLARE AL TORTA

Metti un po' di crema al cioccolato su ciascun cerchio di pan di spagna al cacao con la sac à poche. Cospargi con nocciole tritate e metti in congelatore.



Riempi gli stampi in silicone con la crema di nocciole.

Prendi dal freezer il pan di spagna e.

Riempi li stampi con altra crema di nocciole, copri con un dischetto di pan di spagna e metti in frigo.

Una volta freddo, copri con la glassa al cioccolato e decora a piacere.

