






Ricette

# TORTA DORATA AL CIOCCOLATO

CON FERRERO ROCHER

 Livello: avanzato  Durata: 2h 30 min  250kcal a porzione



## INGREDIENTI

90 G ALBUME  
50 G ERITRIOLO  
10 G GRANELLA DI NOCCIOLE  
80 G FARINA

## PROCESSO

### PAN DI SPAGNA ALLA NOCCIOLA

Monta gli albumi insieme all'eritriolo fino a ottenere un composto denso.

Pesa le nocciole tritate e la farina in una ciotola. Preriscaldare il forno a 180°C.

Unisci la granella di nocciole e la farina agli albumi montati.

Versare il composto in una sac à poche.

Prendi due stampini circolari con diametro 16 cm e alti 2 cm, inserisci all'interno la carta da forno e versa il composto con la sac à poche.



Inforna per 15 minuti o fino a quando non sono ben lievitate. Per fare la prova premi delicatamente un dito sulla superficie della torta e guarda se risale.

Lascia raffreddare il pan di spagna.

60 G BURRO MORBIDO  
PIZZICO DI SALE  
20 G ERITRIOLO  
1 TUORLO  
120 G FARINA

## BASE DI PASTA FROLLA

Mescola insieme tutti gli ingredienti con un mixer fino a creare un impasto omogeneo.

Lascia raffreddare in frigo per 2 ore.

Stendi l'impasto raffreddato tra due fogli di carta forno. Se l'impasto si attacca alla carta, spolvera un po' di farina sopra l'impasto.

Usa uno stampo circolare del diametro di 18cm per ritagliare un cerchio dall'impasto steso.

Ritaglia una striscia di 1,5cm di larghezza dall'impasto rimanente e avvolgila intorno al bordo dello stampo.

Congela l'impasto.



Preriscalda il forno a 200°C.

Inforna l'impasto ancora congelato per 10 minuti a 200°C, poi riduci la temperatura a 160°C con forno ventilato e cuoci ancora per 5 minuti fino a quando l'impasto assume un colore dorato.

Sforna e lascia raffreddare.

20 G ERITRIOLO  
50 G BURRO MORBIDO  
50 G ALBUME  
45 G FARINA  
10 G CACAO IN POLVERE  
PIZZICO DI SALE  
SPRAY A CIOCCOLATO

## CIALDE CROCCANTI AL CACAO

Mescola tutti gli ingredienti insieme fino a formare una pastella liscia usando il mixer e poi lasciala riposare in frigo, coperta, per circa un'ora.



Prendi una teglia, ricoprila con carta forno e inizia a stendere la pastella e rendila molto sottile, aiutati con una spatola.

Inforna a 200°C per 6 minuti. Lascia raffreddare completamente prima di spruzzare entrambi i lati con spray al cioccolato.

25 G GRANELLA DI NOCCIOLE  
25 G ZUCCHERO A VELO  
1 G PECTINA  
20 G BURRO  
8 G SCIROPPO DI GLUCOSIO  
2 G ACQUA

## DECORAZIONI CROCCANTI ALLE NOCCIOLE

In una pentola, mescola insieme lo zucchero e la pectina.

Aggiungi tutti gli altri ingredienti e porta a ebollizione. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Dal composto raffreddato forma delle piccole palline dal peso di circa 10g l'una. Posizionale su una teglia ricoperta da carta forno ben distanziate fra loro.

Inforna a 190°C con forno ventilato per 5 minuti finché diventano dorate.

Lascia raffreddare.

Conserva in un contenitore ermetico per evitare l'assorbimento di umidità.



## CREMA AL CIOCCOLATO PER DECORARE

Metti la gelatina in ammollo in abbondante acqua fredda e lascia che si gonfi.

Scalda il latte, la panna, il tuorlo d'uovo e lo zucchero in una pentola a 80°C, poi toglie dal fuoco e aggiungi la gelatina.

Mescola bene per amalgamare, poi versa il composto sulla pasta di nocciole e sul cioccolato.

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



Metti in frigo fino ad ottenere una crema densa per decorare.

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

## CREMA DI NOCCIOLE

Metti in ammollo la gelatina in acqua fredda e lasciala gonfiare. Fai bollire il latte e incorpora la gelatina fino a scioglierla. Versa il composto di latte caldo sulla pasta di nocciole e sul cioccolato.

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

Monta la panna e aggiungila al composto.



145 G LATTE  
250 G PANNA  
60 G CIOCCOLATO AL LATTE  
40 G PASTA DI NOCCIOLE  
10 G GELATINA

## ASSEMBLARE LA TORTA

Versa un po' di crema di nocciole sulla base di pasta frolla. Aggiungi uno strato di cialda croccante al cacao sopra. Aggiungi altra crema di nocciole e poi metti il pan di spagna per completare la parte inferiore della torta.

Metti la base della torta appena realizzato in frigo a raffreddare.



Versa la crema di nocciole in uno stampo in silicone e posiziona una cialda croccante al cacao sopra.

Versa altra crema di nocciole nello stampo, lasciando uno spazio di 1 cm dal bordo superiore. Poi copri con il pan di spagna e metti a congelare.

Posiziona lo strato superiore congelato sopra la base. Spruzza del cacao spray al cioccolato e decora a piacere.

