

DACQUOISE ALLA FRUTTA SECCA

gr 250 albume
gr 100 zucchero
gr 750 TPT
gr 50 fecola di patate
gr 100 dadolata albicocche reidratate
gr 100 pinoli tostati
gr 100 pistacchi tostati

PROCEDIMENTO

Montare a neve morbida e nel frattempo omogenizzare nel cutter albume, TPT e fecola. Cospargere con la frutta secca dopo aver steso in fogli 40x60 alti 8 mm. Spolverare con zucchero a velo prima di infornare. Cuocere a 250°C per 6 min.

**PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE**

250 gr zucchero a velo
250 gr burro
200 gr TPT di nocciole tostate
5 gr polvere di vaniglia
40 gr uova
500 gr farina tipo biscotto
5 gr fior di sale

PROCEDIMENTO

Mettere tutto nel cutter e omogeneizzare, deporre in un cellophane e far riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Cuocere a 170°C a valvola aperta per 7-8 minuti.

CREME BRULEE MADAGASCAR

1/2 baccello di vaniglia Madagascar
500 gr panna
75 gr zucchero
5 gr pectina
135 gr tuorlo d'uovo
1 anice stellato

PROCEDIMENTO

Amalgamare lentamente i tuorli con lo zucchero mescolato alla pectina. Aggiungere la bacca, la panna e infine l'anice stellato. Portare a 80°C e raffreddare leggermente, filtrare e colare in un tubo di polietilene dal diametro di 2 cm. Congelare rapidamente

CREMOSO ALLA GIANDUJA

150 gr sciroppo di zucchero
baccello vaniglia q.b.
75 gr uova
200 gr copertura latte caramellato
100 gr pasta nocciola
5 gr gelatina animale
30 gr acqua
375 gr panna montata 3/4

PROCEDIMENTO

Bollire lo sciroppo e versarlo sopra le uova. aggiungere la gelatina idratata nella sua acqua e montare fino a raffreddamento. Nel frattempo sciogliere la copertura e mischiarla con la pasta di nocciole. Amalgamare i 3 componenti della crema contemporaneamente e dressare negli stampi fino a 1/3 dell'altezza. Inserire il tubo congelato precedentemente tagliato a 11 cm nella lunghezza, quindi chiudere con la crema e dacquoise alla frutta. Congelare e glassare al caramello prima di impiattare. Servire temperato a 10°C.