IL GIANDUIA

Fabrizio Galla ha realizzato per Silikomart una ricetta che rivisita il tradizionale piemontese mantenendo tradizione e innovazione, come lo stampo Silikomart **TOR250x80 GIANDUIA**, proposto nella versione **singola** oppure nel set da **3 o 6 pezzi** entrambi con vassoio in policarbonato.

PER L'AMARETTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE PIEMONTE
250 g di albumi
100 g di zucchero di canna bianco
250 g di polvere di mandorle
100 g di nocciole Piemonte in polvere
100 g di zucchero a velo
35 g di farina bianca di grano tipo biscotto
Preparazione
Mettere in una baccinella della planetaria gli albumi a temperatura ambiente con lo zucchero, montare con una frusta dalle maglie fini per circa 10 min. a parte mescolare la farina setacciata, lo zucchero a velo, la polvere di nocciole e di mandorle, amalgamare delicatamente con un cucchiaio di plastica alla montata facendo attenzione a non smontare l'impasto. Stendere l'impasto con l'apposito attrezzo sul silicopat ad uno spessore di 3 mm e cuocere a 180°C per 10-12 minuti valvola aperta. Raffreddare prima di utilizzare.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
Crema inglese
270 g latte

180 g panna fresca al 35% M.G.
100 g tuorlo d'uovo
100 g zucchero bianco di canna
In un pentolino portare a primo bollore il latte e la panna; a parte mescolare con un frustino i tuorli con lo zucchero. Dopo l'ebollizione incorporare in 3 volte il latte bollente nella massa d'uovo appena ottenuta. Continuare a cuocere il tutto mescolando in continuazione con un frustino. Appena la crema si è addensata (82°C) togliere dal fuoco mescolando continuamente ed utilizzare.
650 g di crema inglese calda (vedi ricetta base)
400 g di cioccolato al latte 38% di massa di cacao a pezzi
100 g di pasta di nocciole Piemonte
10 g di gelatina alimentare 160 bloom
50 g di acqua fredda per la gelatina
Preparazione
Versare la crema inglese calda nel mixer con il cioccolato al latte a pezzi, la pasta di nocciola, e la gelatina precedentemente ammorbidita. Mixare a media velocità per 2 minuti con il frullatore ad immersione.

PER LA CREMA FONDENTE
500 g di cioccolato fondente 70% a pezzi
200 g di acqua
100 g di miele di acacia
400 g di panna fresca 35% m.g.
Preparazione
Mettere in un pentolino il miele, l'acqua e la panna, portare al primo bollore, versare in un contenitore con il cioccolato, emulsionare per 2 minuti a media velocità con il frullatore a immersione. Con l'acetato rigido di misura 60×40 cm formare un tubo di 3 cm di diametro, sigillare bene il fondo e i lati con del nastro adesivo, versare la crema fondente fino al bordo, chiudere con il nastro adesivo e congelare in abbattitore.

MOUSSE AL GIANDUIA
160 g di sciroppo 30° boume
240 g di tuorlo d'uovo
450 g di cioccolato gianduia sciolta a 45°C
25 g di gelatina 160 bloom
1250 g di panna fresca 35% m.g. montata
Preparazione
Mettere in un contenitore di plastica lo sciroppo e i tuorli d'uovo e scaldare nel microonde a 83°C, versare in una planetaria e fare montare fino a quando la massa è tiepida. Incorporare la massa al gianduia in tre volte mescolando delicatamente senza far smontare la massa, aggiungere la gelatina sciolta e la panna montata.

PERE AL VINO E SPEZIE
1000 g di pere decana a cubetti
1200 g barolo
10 g cannella in bacche
2 buccia di arance
6 chiodi di garofano
7 stelle di anice

350 g zucchero bianco di canna
25 g di pectina

Preparazione

Mettere in un a pentola il vino e scaldare a 50°C, aggiungere lo pectina miscelata allo zucchero e mescolare bene facendo attenzione alla formazione di grumi, aggiungere, le spezie e la buccia di arancia, portare il tutto a bollore e aggiungere le pere tagliate a cubetti, continuare a cuocere tenendo conto della maturità delle pere. Versare in uno stampo a tronchetto per uno spessore di 3 cm e congelare.

MONTAGGIO DOLCE

Ritagliare il pan di spagna alle nocciole e metterlo all'interno di un quadro in acciaio, spalamarlo con della confettura di arance amare, versare la crema di cioccolato fondente ad uno spessore di 3 mm, appoggiare un'altro strato di pan di spagna alle nocciole e congelare in abbattitore. Una volta congelato
appoggiare sopra il tronchetto di pere al vino, attaccandolo con un po' di crema, e tagliarlo della stessa misura del tronchetto. Versare una piccola quantità di mousse al gianduia sul fondo dello stampo (Tortaflex, Gianduia) sformare il cilindro e tagliarlo della misura desiderata e inserirlo sulla mousse al gianduia premendo leggermente. Versare dell'altra mousse al gianduia e inserire l'altra parte del dolce premendo leggermente in modo da far fuoriuscire la crema dai lati del dolce. Mettere in abbattitore a congelare, sformare e spruzzare con una pistola da spruzzo una miscela di cioccolato fondente 500 g e burro di cacao 250 g ottenendo un effetto velluto. Decorare a piacere.

PRODOTTI CORRELATI

SET6 TOR250X80 GIANDUIA

SET3 TOR250X80 GIANDUIA

TOR250X80 TORTA GIANDUIA