

Torta 100% nocciola

Ingrédients

- 63g di cioccolato bianco Ivoire
- 95g di praliné di nocciola
- 125g di purea di nocciola
- 3,4g di gelatina
- 110g di burro morbido
- 140g di zucchero a velo
- 80g di farina di nocciole
- 2 uova
- 3 tuorli d'uovo
- 150g di farina T55
- 60g di maizena
- 33g di zucchero
- 310g di panna liquida intera
- 63g di cioccolato bianco Ivoire
- 35g di praliné di nocciola
- 30g di purea di nocciola
- 1,6g di gelatina
- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1 uovo
- 150g di farina T55
- 50g di maizena
- 50g di burro morbido
- 50g di zucchero a velo
- 50g di farina di nocciole
- 1 uovo
- 10g di maizena
- 1 tuorlo d'uovo per la doratura (opzionale)
- 33g di tuorli d'uovo
- 33g di zucchero
- 185g di panna liquida intera
- 1,8g di gelatina
- 95g di purea di nocciola

Préparation

1. Per i lettori abituali del blog, avrete sicuramente notato che mi piacciono molto le nocciole, in creme, torte, crostate e altro; ma se ci sono già ricette di crostata di nocciole & caffè, nocciola & vaniglia, nocciola & caramello o ancora nocciola & lime, non c'era ancora una versione 100% nocciola.
2. È cosa fatta con questa crostata molto golosa, che mette la nocciola in primo piano sotto diverse forme e texture!
3. Materiale :Ho utilizzato il matterello, la teglia perforata, la spatola angolata & i sac à poche Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10 di sconto sul primo ordine / collaborazione commerciale.
4. Cercle cannelé De BuyerBeccuccio saint honoré de BuyerIngrédients :Ho utilizzato il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato la purea di nocciola Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).

6. Tempo di preparazione: 1h30 + 25 minuti di cottura + 6 ore a 1 notte di riposo Per una crostata di 20cm di diametro : Lista della spesa : di panna liquida intera di cioccolato bianco Ivoire di praliné di nocciola di purea di nocciola 3, di gelatina di burro morbido di zucchero a velo di farina di nocciole 2 uova 3 tuorli d'uovo di farina T55 di maizena di zucchero Per la decorazione: un po' di praliné di nocciola, di purea di nocciola e alcune nocciole tostate Ganache montata alla nocciola : di panna liquida intera di cioccolato bianco Ivoire di praliné di nocciola di purea di nocciola 1, di gelatina Idratare la gelatina in acqua fredda.
7. Scaldare metà della panna liquida e, parallelamente, sciogliere delicatamente il cioccolato bianco.
8. Quando la panna è calda, aggiungere la gelatina idratata (e strizzata se si utilizza gelatina in fogli) e versarla sul cioccolato bianco.
9. Frullare con un frullatore a immersione per emulsionare bene, poi aggiungere la seconda metà di panna fredda, la purea di nocciola e il praliné di nocciola e frullare di nuovo.
10. Coprire a contatto e lasciare raffreddare e riposare per almeno 6 ore in frigorifero, se possibile una notte.
11. Frolla dolce alla nocciola : di burro morbido di zucchero a velo di farina di nocciole 1 uovo di farina T55 di maizena Crema il burro morbido con lo zucchero a velo.
12. Poi aggiungere la farina di nocciole e emulsionare con l'uovo.
13. Terminate incorporando la farina e la maizena, formate una palla, appiattitela e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1h30.
14. Infine, stendetela a uno spessore di 2mm e foderate il vostro cerchio per crostate.
15. Lasciate riposare nuovamente in frigorifero per almeno 2 ore, se possibile tutta la notte.
16. Crema di nocciola : di burro morbido di zucchero a velo di farina di nocciole 1 uovo di maizena 1 tuorlo d'uovo per la doratura (opzionale) Mescolare il burro morbido con lo zucchero a velo, la farina di nocciole e la maizena prima di aggiungere l'uovo.
17. Emulsionare bene.
18. Stendete la crema di nocciola sulla frolla dolce.
19. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 20 minuti, poi rimuovere il cerchio.
20. Dorare la crostata con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornare di nuovo per 5 minuti.
21. Praliné di nocciola : La ricetta del praliné è dettagliata in questo articolo.
22. Crema alla nocciola : di tuorli d'uovo di zucchero di panna liquida intera 1, di gelatina di purea di nocciola Idratare la gelatina in acqua fredda.
23. Scaldare la panna liquida.
24. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero.
25. Versare la panna calda sui tuorli d'uovo, poi cuocere a nappare (83°C) mescolando costantemente.
26. Aggiungere poi la gelatina idratata (e strizzata se si utilizzano fogli di gelatina) e la purea di nocciola.
27. Mescolare bene, se necessario con un frullatore a immersione.
28. Lasciar cristallizzare in frigorifero fino al montaggio.
29. Montaggio : 50 a di praliné di nocciola Per la decorazione: un po' di praliné di nocciola, di purea di nocciola e alcune nocciole tostate Sulla base della crostata raffreddata, stendere il praliné di nocciola.
30. Aggiungere poi la crema di nocciola.
31. Montare la ganache per avere una consistenza di chantilly.
32. Mettere in sac à poche sulla crostata (ho usato un beccuccio saint-honoré) e decorare con praliné, purea di nocciola e alcune mezze nocciole tostate prima di gustare!