

Torta alla vaniglia e nocciole

Ingrédients

- 75g di cioccolato bianco ivoire
- 1 foglio di gelatina
- 300g di panna liquida
- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 50g di uovo (1 uovo medio)
- 180g di farina T55
- 50g di amido di mais
- 30g di albumi
- 30g di zucchero
- 20g di tuorlo d'uovo
- 25g di farina
- 30g di zucchero
- 35g di acqua
- 15g di aroma di vaniglia
- 2 tuorli d'uovo
- 25g di latte intero
- 180g di panna liquida
- 1g di pectina NH
- 15g di zucchero
- 140g di pralinato di nocciole
- 30g di burro morbido
- 30g di zucchero di canna
- 30g di farina
- 30g di farina di nocciole

Préparation

1. Quello che è pratico con la nocciola è che si abbina bene a molti altri sapori.
2. Il cioccolato, certo, ma anche la vaniglia!
3. Qui l'ho quindi associata alla vaniglia di Tahiti recentemente ricevuta da Norohy, il marchio di vaniglia di Valrhona.
4. Ho quindi utilizzato un solo baccello di vaniglia diviso a metà per la ricetta, a seconda della vaniglia che utilizzate potete prenderne due per avere un sapore di vaniglia molto pronunciato.
5. Risultato: una torta iper golosa, che richiede un po' di lavoro ma ne vale la pena!
6. Con queste quantità ho realizzato una torta da 18 cm di diametro e 3 tartellette individuali, quindi penso che dovrebbero andare bene per un anello da 24 cm.
7. Ho scelto di incastonare la mia ganache montata alla vaniglia con il tourne-disque, alla maniera di Yann Brys, ma potete ovviamente incastonarla con la bocchetta che preferite (saint-honoré, liscia, scanalata, petit four).
8. Mettete il foglio di gelatina in una grande ciotola di acqua fredda.
9. Fate sciogliere delicatamente il cioccolato.
10. Portate ad ebollizione di panna liquida con i semi di vaniglia.
11. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.
12. Versate la panna sul cioccolato in tre volte, mescolando bene con la spatola tra ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e brillante.

13. Aggiungi poi i di panna liquida fredda.
14. Coprite a contatto, quindi mettete al fresco per almeno 6 ore, meglio una notte.
15. Mischiate il burro morbido con lo zucchero a velo, la farina di nocciole e il sale.
16. Emulsionate il composto con l'uovo, poi aggiungete la farina e l'amido di mais.
17. Mischiate rapidamente e fermatevi non appena potete formare una palla.
18. Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti.
19. Poi stendete la pasta a 2 mm di spessore e rivestite il vostro anello imburrato.
20. Bucherellate la pasta, poi mettete al congelatore per almeno 15 minuti.
21. Poi fate cuocere la pasta in bianco per 25 minuti a 175°C.
22. Rimuovete l'anello, poi lucidatela con l'uovo sbattuto con un pennello e infornate nuovamente per 5 a 10 minuti controllando la doratura.
23. Una volta fuori dal forno, lasciate raffreddare.
24. Montate gli albumi a neve.
25. Strizzateli aggiungendo pian piano lo zucchero, continuando a sbattere.
26. Quando la meringa è ben liscia e lucida, aggiungete il tuorlo d'uovo e sbattete molto rapidamente.
27. Aggiungete infine la farina setacciata al marzapane, poi versate l'impasto in una sac à poche con una bocchetta liscia.
28. Formate un cerchio di biscotto (non troppo spesso, attenzione, gonfierà in cottura) della dimensione della vostra crostata su una placca coperta di carta da forno, cospargetelo di zucchero a velo due volte, aspettando 1 minuto tra le due volte, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.
29. Una volta fuori dal forno, togliete il biscotto dalla placca calda e lasciate raffreddare.
30. Poi mettete il biscotto nella base della crostata.
31. Mettete i tre ingredienti in una casseruola e portate ad ebollizione.
32. Bagnate il biscotto a cucchiaio con lo sciroppo alla vaniglia con un pennello.
33. Portate ad ebollizione il latte e la panna con i semi di vaniglia.
34. Aggiungete a pioggia lo zucchero e la pectina mescolati, mescolando.
35. Portate nuovamente ad ebollizione, poi togliete dal fuoco.
36. Versate il liquido caldo sui tuorli continuando a mescolare.
37. Versate il cremoso sul biscotto a cucchiaio, lasciando un'altezza di circa 2mm.
38. Mettete in frigorifero fino a quando la crema sarà completamente rappresa.
39. Quando il palet alla vaniglia si è rappreso, stendete sopra il pralinato di nocciole.
40. Mescolate i 4 ingredienti fino ad ottenere una consistenza sbriciolata.
41. Mettete piccoli pezzi di impasto su una placca coperta di carta da forno, quindi infornate 10 a 15 minuti a 180°C.
42. Lo streusel deve essere ben dorato.
43. Lasciate raffreddare.
44. Montaggio: Alcune nocciole per la decorazione Montate la ganache in modo da avere una consistenza a chantilly, poi versatela sulla torta con una bocchetta a scelta.
45. Decorate con lo streusel e alcune nocciole, poi godetevi il vostro dolce!