

Torta dulcey, noci pecan e vaniglia

Ingrédients

- 1 bacca di vaniglia
- 115g di dulcey
- 70g di latte intero
- 1,3g di gelatina
- 135g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 75g di burro
- 80g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di farina
- 35g di noci di pecan
- 3 uova
- 75g di zucchero
- 135g di dulcey
- 100g di burro
- 160g di farina
- 7g di lievito chimico
- 20g di panna liquida intera
- 20g di noci di pecan
- 150g di dulcey
- 20g di olio neutro
- 35g di noci di pecan tritate finemente
- 200g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 20g di zucchero a velo
- 25g di purea di noci di pecan

Préparation

1. Ecco la ricetta di una torta realizzata qualche settimana fa ma che non avevo ancora avuto il tempo di scrivere!
2. Come ogni anno a febbraio, festeggiamo il compleanno di mio marito e quindi in generale faccio una torta vaniglia pecan (una delle sue combinazioni preferite): una charlotte l'anno scorso, una torta l'anno prima, e quest'anno si tratta di una torta/entremet che contiene anche del cioccolato dulcey, questo cioccolato dal sapore di biscotto che si abbina molto bene con la noce di pecan e naturalmente con la vaniglia!
3. È una torta facile da realizzare, bisogna solo iniziarla il giorno prima affinché il namelaka possa cristallizzare in frigorifero.
4. Materiale: Sac à poche Bocchetta 12mm Bocchetta per biscotti 14mm Cerchio da 22cm Mattarello
Ingredienti: Ho utilizzato la purea di noci di pecan e noci di pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato la vaniglia Norohy & il cioccolato Dulcey di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Mettete la gelatina a reidratare in acqua fredda.
7. Scaldate il latte con la vaniglia, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata poi versateli sul cioccolato previamente fuso.
8. Mescolate in modo da ottenere una ganache liscia e brillante, poi aggiungete la panna fredda e mescolate di nuovo.
9. Coprite il namelaka e lasciatelo cristallizzare in frigorifero per diverse ore, possibilmente una notte.
10. Mescolate il burro pomata con lo zucchero, poi aggiungete il tuorlo d'uovo.

11. Successivamente, aggiungete la farina e infine le noci di pecan tritate.
12. Stendete l'impasto tra due fogli di carta forno, poi ponetelo in frigorifero per almeno 45 minuti.
13. Successivamente, rimuovete il foglio di carta forno sopra, poi infornate il sablé per circa 15 minuti di cottura a 170°C.
14. Appena uscito dal forno, tagliate delicatamente dei piccoli quadrati di sablé e lasciate raffreddare.
15. Sciogliete il cioccolato dulcey con il burro.
16. Sbattete le uova con lo zucchero.
17. Aggiungete il cioccolato e il burro fusi.
18. Incorporate la farina, il lievito e infine la panna e le noci di pecan tritate.
19. Versate l'impasto in un cerchio o in uno stampo di 22cm di diametro.
20. Infornate per 25 a 30 minuti di cottura a 170°C circa (la punta di un coltello infilata nella torta deve uscire asciutta).
21. Lasciatela raffreddare completamente.
22. Sciogliete il cioccolato.
23. Aggiungete l'olio neutro, poi le noci di pecan.
24. Tagliate la parte superiore della torta per avere una superficie liscia.
25. Immergete la torta nella glassa (il sotto e i lati della torta devono essere ricoperti di glassa).
26. Montate la panna liquida; quando inizia a montare, aggiungete lo zucchero a velo e la purea di noci di pecan.
27. Spruzzate sulla torta la chantilly e il namelaka dulcey, poi aggiungete i quadrati di sablé pecan e alcune noci di pecan intere prima di deliziarvi!