

le ricette di
Silvia Brunzin

Tart noisette noir 10k

Dose per un ring d.18-20



Studiata per ringraziarvi della quota 10.000 a cui siamo arrivati nel nostro Gruppo Facebook, non poteva che essere goduriosa e cioccolatosa

“Noisette Noir 10k” è il nome che mi avete suggerito voi e non poteva essere altrimenti: nocciola, caffè e cioccolato fondente. Una crostata semplice ma con quel tocco in più, che mi contraddistingue.

Dose per un ring d.18-20

Le dosi sono abbondanti per una più agevole realizzazione

FASI DELLA PREPARAZIONE

1. **Frolla al mascarpone black**
2. **Pralinato alla nocciola**
3. **Ganache al fondente e caffè**
4. **Meringa francese al caffè**
5. **Montaggio**



1. FROLLA AL MASCARPONE BLACK

INGREDIENTI

- 140 g farina 00 w160-180
- 70 g zucchero a velo
- 45 g tuorli
- 40 g burro
- 30 g mascarpone
- 30 g polvere di nocciole
- 20 g cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE:

In planetaria o in un cutter sabbiare la farina, il cacao e il burro freddo tagliato a dadini.

Unire la polvere di nocciola e in seguito lo zucchero. Aggiungere il mascarpone e i tuorli.

Fermare la macchina appena i liquidi sono stati assorbiti. Appiattire e riposare in frigo un paio d'ore. Stendere a mattarello tra due fogli di carta forno a 3 mm di spessore. Foderare il ring come da istruzioni che trovi a pag. 18 del mio libro "Crostate Moderne". Cuocere in forno ventilato a 155° per circa 12'.



2. PRALINATO ALLA NOCCIOLA

Ingredienti

- 100 g zucchero semolato
- 100 g nocciole tostate

PREPARAZIONE

Caramellare a secco lo zucchero e unire le nocciole tostate e riscaldate in forno a 110°.

Proseguire qualche secondo caramellando il composto, senza eccedere onde evitare il retrogusto di bruciato. Stendere su tappetino in silicone, raffreddare e frullare molto bene in un cutter, ottenendo una crema liscia.



3. GANACHE AL FONDENTE E CAFFÈ

Ingredienti

- 140 g cioccolato fondente al 50%
- 110 g panna fresca 35 m.g.(massa grassa)
- 15 g sciroppo di glucosio 60 de
- 12 g burro
- 10 g zucchero invertito
- 3 gr caffè solubile

PREPARAZIONE

Scaldare a 60° panna, caffè solubile, zucchero invertito e sciroppo di glucosio. Versare sul cioccolato parzialmente fuso e mixare. Unire il burro morbido e continuare a emulsionare.



4. MERINGA FRANCESE AL CAFFÈ

Lista Ingredienti:

- 55 g zucchero semolato
- 55 g caffè espresso
- 45 g zucchero a velo
- 5 g albumina
- 1,5 g caffè solubile

PREPARAZIONE

Mescolare il caffè espresso ancora caldo con quello solubile, e raffreddare a 30°. Disperdere l'albumina nello zucchero semolato e unirlo al caffè direttamente in planetaria.

Montare con la frusta fino a consistenza ferma. Setacciare lo zucchero a velo e unirlo alla meringa con una spatola e movimenti decisi senza smontare. Dressare con sac a poche



5. MONTAGGIO

Realizzare, cuocere e raffreddare il guscio di frolla. Con la sac a poche dressare uno strato di pralinato per uno spessore di circa 4 mm.

Inserire alcune nocciole a metà e raffreddare in frigo. Colare la ganache ancora calda in modo che si autolivelli. Far cristallizzare in frigo per qualche ora. Realizzare la meringa francese e dressarla con sac a poche e bocchetta a stella apertura 2 cm. Mantenere in frigo fino al consumo.



le ricette di Silvia

Tart noisette noir 10k

non vi resta
che assaggiarla!

