

**irca****Linea prodotti alla nocciola****DELINOISETTE****Torta Delinoisette**

- DACQUOISE ALLA NOCCIOLA: dosi per la realizzazione di 6 dischi da 15 cm di diametro (n° 3 torte)

DELINOISETTE	g 400
Albume d'uovo	g 250
Zucchero semolato	g 60
Farina	g 100

Miscelare a secco DELINOISETTE e farina. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato. Aggiungere gli ingredienti "secchi" miscelando delicatamente. Formare i dischi dressando con sacco a poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno, far aderire delle mandorle affettate o della GRANELLA DI NOCCIOLA e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180°C per 20 minuti circa.

- GANACHE:

PRALINE AMANDE NOISETTE o PRALINE NOISETTE	g 200
Panna	g 160

Scaldare PRALINE AMANDE NOISETTE o PRALINE NOISETTE a 45°C ed aggiungere la panna fredda miscelando delicatamente.

- MOUSSE (variante 1):

PRALINE AMANDE NOISETTE o PRALINE NOISETTE	g 200
Panna liquida	g 200
Panna	g 350

(con l'aggiunta di g 50 di LILLY NEUTRO e g 50 d'acqua) tot. g 450

Fondere a 45°C PRALINE AMANDE NOISETTE o PRALINE NOISETTE, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Montare la panna con LILLY NEUTRO ed acqua, incorporandola delicatamente. Si consiglia di aggiungere la panna in due volte.

- MOUSSE (variante 2):

LILLY HAZELNUT	g 200
Acqua (10-15°C)	g 250
Panna montata	g 1.000

Montare panna, acqua e LILLY HAZELNUT in planetaria con frusta. È possibile utilizzare il prodotto anche con metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY HAZELNUT all'acqua ed incorporando poi la panna leggermente montata non zuccherata.

- MONTAGGIO:

Staccare i dischi di Dacquoise dalla carta da forno, disporne tre sottosopra e farcirli con uno strato di ganache. Formare un ulteriore strato di mousse utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia n°10. Chiudere con i restanti dischi di Dacquoise e mettere in frigorifero.