

**irca****Seduction Line****PRALIN DELICRISP**

Dolce castagna

Ricetta per stampi in silicone da 8x3x3 cm

- Finaziera alla nocciola:

AVOLETTA	g 500
Farina	g 50
VIGOR BAKING	g 4
Amido di mais	g 30
Albume d'uovo	g 370
Burro	g 80
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA	g 100

Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano, aggiungere il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde. Depositare negli stampi in silicone formando uno strato di circa mezzo centimetro e cuocere per 8-10 minuti a 170-180°C con valvola chiusa. Far raffreddare completamente e tagliare formando dei rettangoli da 7,5x2,5 cm e tenere da parte.

- Ripieno croccante alla vaniglia:

PRALIN DELICRISP BIANCO	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR	g 10

Riscaldare con forno a microonde PRALIN DELICRISP, aggiungere JOYPASTE e miscelare. Stendere su carta da forno formando uno strato molto sottile e mettere in frigorifero. Tagliare formando dei rettangoli da 7,5x2,5 cm e tenere da parte.

- Mousse alla crema:

LILLY NEUTRO	g 200
Acqua o latte	g 200
Panna montata non zuccherata	g 1.000
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	g 70

Semi-montare la panna non zuccherata e, a parte, miscelare con frusta acqua o latte, JOYPASTE e LILLY NEUTRO. Unire la panna semi-montata miscelando delicatamente. Riempire per $\frac{3}{4}$ gli stampi in silicone, depositare sulla superficie il rettangolo di ripieno croccante e poi la finaziera alla nocciola. Mettere in abbattitore.

Togliere dagli stampi, ricoprire con MIRROR EXTA DARK CHOCOLATE e mettere in congelatore per almeno 5 minuti. Utilizzando un sac à poche munito di bocchetta a "spaghetto" dressare sulla superficie del dolce della crema di marroni. Decorare i bordi con due biscotti di pasta frolla molto sottili e la superficie con gocce di meringa e piccoli pezzetti di marroni.