

TORTE ALLA FRUTTA SECCA

100% pralinato. Pralinato e composta di arancia, mandarino e yuzu

Fascinosa. Pistacchio, cassis e lime

Eleganza. Noci Pecan, cioccolato al caramello e limone

Armonica. Mandorle, latte alle mandorle e passion fruit

Amabile. Nocciola, vaniglia, cocco e mandarino

Senza tempo. Pinoli, mele e cannella






Davide Malizia

Eleganza

Noci Pecan, caramello e limone



INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Biscuit al caramello, vaniglia e noci Pecan

Zucchero semolato 150 g
 Zucchero di canna 100 g
 Burro all'82% di m.g. 70 g
 Panna al 35% di m.g. 100 g
 Baccello di vaniglia n°1
 Fior di sale 5 g
 Uova intere 100 g
 Olio di semi di girasole 30 g
 Farina debole 130-150 W 120 g
 Fecola di patate 50 g
 Albumi 250 g
 Zucchero semolato 50 g
 Noci Pecan 150 g



COMPOSIZIONE

Glassa al caramello rossa
 Mousse al pralinato di noci Pecan
 Biscuit al caramello, vaniglia e noci Pecan
 Cremoso al caramello, vaniglia e limone
 Biscuit al caramello, vaniglia e noci Pecan
 Croccante di cioccolato al caramello

In un pentolino a doppio fondo caramellizzare lo zucchero semolato e lo zucchero di canna fino a raggiungere 175°C, nel frattempo, portare a bollore la panna insieme ai semi del baccello di vaniglia. Una volta che gli zuccheri saranno arrivati a temperatura e la panna sarà ben calda, spegnere la fiamma del caramello e decuocere con il burro, mescolando delicatamente. Versare sul composto anche la panna bollente e il fior di sale, continuando a mescolare in maniera prudente.

Versare il caramello decotto in una planetaria munita di foglia e raffreddarlo facendo girare la macchina alla minima velocità, fino a raggiungere 45°C.

Mentre raffredda, scaldare le uova insieme all'olio di semi fino a 45°C.

Una volta che il caramello sarà arrivato alla giusta temperatura inserire le uova calde e lasciar mescolare in prima velocità.

Setacciare la farina con la fecola di patate.

In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con la seconda quantità di zucchero semolato (50 g) e riscaldarli nel forno a microonde a 45°C. Versarli in una planetaria munita di frusta e montare fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata. Una volta ben montata, prelevare un terzo della meringa a base albumi, mescolarla energicamente con il composto a base caramello, quindi versala sui restanti albu-





mi mescolando delicatamente con una marisa e unendo mano mano anche le polveri setacciate.

Colare il biscuit in un tappetino in silicone delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm. Cospargere con le noci Pecan l'intero biscuit. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 12 minuti con la valvola chiusa, dopodiché raffreddare in abbattitore a modalità positiva.

Croccante al cioccolato al caramello

Cioccolato al caramello 240 g
Feuilletine 150 g
Olio di vinaccioli 20 g

Nel forno a microonde fondere il cioccolato al caramello. Incorporarvi le Feuilletine e l'olio di vinaccioli mescolando con una marisa. Coprire con pellicola e conservare a temperatura ambiente.

Cremoso al caramello, vaniglia e limone

Zucchero semolato 200 g
Zucchero di canna 50 g
Burro all'82% di m.g. 90 g
Panna al 35% di m.g. 460 g
Fior di sale 5 g
Tuorli 150 g
Gelatina in polvere 200 Bloom 10 g
Acqua fredda per gelatina 50 g
Baccello di vaniglia n°1
Limone (zeste) 5 g

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda e pesarla in una caraffa di giuste dimensioni, aggiungere le zeste di limone.

In un pentolino portare a bollore la panna con il baccello di vaniglia, coprire con pellicola a contatto e lasciare in infusione per 7 minuti. Dopodiché filtrarla e ripesarla, in caso fosse evaporata, riportarla al peso iniziale. Mantenerla in caldo. Caramellizzare lo zucchero semolato e lo zucchero di canna in un pentolino a doppio fondo fino a raggiungere 175°C. Una volta che gli zuccheri saranno arrivati a temperatura, spegnere la fiamma del caramello e farlo decuocere con il burro, avendo cura di mescolare delicatamente il composto. Aggiungere quindi la panna bollente e il fior di sale continuando a mescolare in maniera prudente. Questa base caramello verrà utilizzata come liquido per la crema inglese.

Versare un terzo della base caramello sui tuorli, frustare energicamente e riversare tutto nel pentolino contenente il resto della base caramello. Cuocere il tutto fino a 82°C dopodiché inserire la crema inglese al caramello nella caraffa con la gelatina reidratata e le zeste di limone ed emulsionare con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e raffreddare in abbattitore a modalità positiva a +4°C.

Mousse al pralinato di noci Pecan

Latte intero 280 g
Pralinato di noci Pecan 70% (di frutta secca) 340 g
Gelatina in polvere 200 Bloom 10 g
Acqua fredda per gelatina 50 g
Panna al 35% di m.g. 330 g

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda e pesarla in una caraffa di giuste dimensioni, aggiungere il pralinato di noci Pecan. All'interno di una planetaria munita di frusta semimontare la panna, coprire con pellicola a contatto e posizionare in frigorifero a +4°C.



In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il latte intero. Una volta giunto in temperatura versarlo nella caraffa contenente la gelatina reidratata e il pralinato di noci Pecan ed emulsionare con un frullatore a immersione. Lasciar raffreddare il composto fino a 35°C, dopodiché inserire la panna semimontata aiutandosi con una frusta e una marisa.

Glassa al caramello rossa

Vedi ricette di base.

MONTAGGIO E FINITURA

In un anello del diametro di 14 cm colare 70 g di croccante al cioccolato al caramello, livellare con una spatola di giuste dimensioni fino ad ottenere una superficie liscia e omogenea. Adagiare sopra al croccante un disco di biscuit al caramello e noci Pecan, imprimere pressione con un pressa biscuit e riporre in abbattitore impostato a modalità negativa per 5 minuti. Procedere colando 150 g di cremoso al caramello, vaniglia e limone, posizionare nuovamente in abbattitore a modalità negativa e lasciar congelare. Successivamente adagiare un altro disco di biscuit al caramello e noci Pecan ed imprimere nuovamente pressione. Congelare in abbattitore.

Rimuovere l'inserto dall'anello e conservare in congelatore coperto da pellicola.

Foderare con pellicola un anello di 16 cm di diametro, pesare al suo interno 250 g di mousse al pralinato di noci Pecan, inserire l'inserto al contrario (il croccante dovrà quindi trovarsi nello strato superiore del dolce) facendo pressione con le mani.

Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore a modalità negativa.

Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare a piacere. Degustare a +4°C.



Eleganza

Pecans, caramel and lemon

Cake assembly: ring of diameter 16 cm - **Insert assembly:** ring of diameter 14 cm

Composition

Red caramel glaze
Pecan praline mousse
Caramel, vanilla and pecan biscuit
Caramel, vanilla and lemon cream
Caramel, vanilla and pecan biscuit
Crispy caramel chocolate topping

Caramel, vanilla and pecan biscuit

Castor sugar 150 g
Brown sugar 100 g
Butter 82% fat 70 g
Milk cream 35% fat 100 g
Vanilla pod 1 piece
Fleur de sel 5 g
Whole eggs 100 g
Sunflower seed oil 30 g
Weak flour 130-150 W 120 g
Potato starch 50 g
Egg whites 250 g
Castor sugar 50 g
Pecans 150 g

Crispy caramel chocolate topping

Caramel chocolate 240 g
Feuilletine 150 g
Grape seed oil 20 g

Caramel, vanilla and lemon cream

Castor sugar 200 g
Brown sugar 50 g
Butter 82% fat 90 g
Milk cream 35% fat 460 g
Fleur de sel 5 g
Egg yolks 150 g
Gelatin powder 200 Bloom 10 g
Cold water for the gelatin 50 g
Vanilla pod 1 piece
Lemon zest 5 g

Pecan praline mousse

Whole milk 280 g
Pecan praline (70% nuts) 340 g
Gelatin powder 200 Bloom 10 g
Cold water for the gelatin 50 g
Milk cream 35% fat 330 g

Caramel, vanilla and pecan biscuit

In a double-bottomed saucepan, caramelize the castor sugar and brown sugar to 175°C, meanwhile, bring the milk cream to the boil together with the vanilla bean seeds. Once the sugars have reached temperature and the milk cream is hot enough, turn off the flame of the caramel and decoct with the butter, stirring gently. Pour the boiling milk cream and the fleur de sel over the mixture while stirring gently. Pour the decocted caramel into a planetary mixer equipped with a blade and cool down by spinning at minimum speed, to 45°C. While cooling, heat the eggs together with the seed oil to 45°C. Then, add the hot eggs and let mix at minimum speed. Sift the flour with the potato starch. In a suitable bowl, mix the egg whites with the second dose of castor sugar (50 g) and heat them in the microwave oven to 45°C. Pour them into a planetary mixer equipped with a whisk and whip until a firm and airy texture is obtained. Once well whipped, take a third of the egg whites meringue, mix it vigorously with the caramel-based mixture, then pour it over the remaining egg whites, stirring gently with a rubber spatula and gradually adding the sifted powders. Pour the biscuit into a silpat measuring 60 x 40 cm with 1 cm high edges. Sprinkle the entire biscuit with pecans. Bake in fan oven at 160°C for 12 minutes with the vent closed, then cool down in blast chiller at a positive temperature.

Crispy caramel chocolate topping

Melt the caramel chocolate in the microwave oven. Add the feuilletine and grape seed oil, stirring with a rubber spatula. Cover with cling film and store at room temperature.

Caramel, vanilla and lemon cream

Rehydrate the gelatin with cold water and weigh it in a suitable jug, add the lemon zest. In a saucepan, bring to the boil the milk cream with the vanilla pod, cover with cling film in contact and let infuse for 7 minutes. Then filter it and weigh it again, in case it has evaporated in order to bring it back to its initial weight. Keep it warm. Caramelize the castor sugar and brown sugar in a double-bottomed saucepan, until they reach 175°C. Then, turn off the heat of the caramel and make it decoct with butter, taking care to gently stir the mixture. While stirring gently, add the boiling milk cream and the fleur de sel. This liquid caramel base will be used for the custard. Pour a third of the caramel base on the egg yolks, whip vigorously and pour everything into the saucepan containing the rest of the caramel base. Cook everything to 82°C and then add the caramel custard into the jug with the rehydrated gelatin and lemon zest and emulsify with an immersion blender. Cover with cling film in contact and cool down in blast chiller at a positive temperature to +4°C.

Pecan praline mousse

Rehydrate the gelatin with cold water and weigh it in a jug of the right size, add the pecan praline. In a planetary mixer equipped with a whisk, semi-whip the milk cream, cover with cling film in contact and place in the refrigerator at +4°C. In a double-bottomed saucepan, bring the whole milk to the boil. Then pour into the jug with the rehydrated gelatin and the pecan praline and emulsify with an immersion blender. Allow the mixture to cool down to 35°C, then add the semi-whipped milk cream with the help of a whisk and a rubber spatula.

Red caramel glaze

See basic recipes

Assembly and finishing

Lay 70 g of crispy caramel chocolate topping in a ring of diameter 14 cm, level with a suitable spatula until a smooth and homogeneous surface is obtained. Place a disc of caramel and pecan biscuit on the crispy topping, apply pressure with a biscuit press and place in blast chiller set at a negative temperature for 5 minutes. Then pour 150 g of caramel vanilla and lemon cream, place again in blast chiller at a negative temperature and let freeze. Next place another disc of caramel and pecans biscuit and apply pressure again. Freeze in blast chiller. Remove the ring from the insert and store in the freezer covered with cling film. Line a ring of 16 cm in diameter with cling film, lay 250 g of pecan praline mousse inside, place the insert upside-down (the crispy topping must be in the upper layer of the cake) pressing with your hands. Remove the surplus with a spatula and place in a blast chiller at a negative temperature. Once frozen, remove the ring, glaze and decorate to taste. Serve at +4°C.

