



GRAZIELLA dose per 3 torte da 18 cm di diametro

Composizione

- Base croccante (3 mm)
- Biscotto finanziere alla nocciola (4 mm)
- Cremoso al gianduia (10 mm)
- Cremoso allo yuzu (4 mm)
- Gelée allo Yuzu (2 mm)
- Cremoso allo yuzu (4 mm)
- Biscotto finanziere alla nocciola (3 mm)
- Mousse cioccolato (10 mm)
- Glassa lucida al cacao (1 mm)

Cialdina croccante

- | | | |
|-------------------------------------|---|----|
| • Albume fresco | g | 33 |
| • Zucchero | g | 83 |
| • Succo di limone | g | 6 |
| • Burro tradizionale 82% mg blocchi | g | 27 |
| • Vaniglia in baccelli | g | 1 |
| • Farina 00 140 w p/l 0,4 | g | 33 |

Scaldare a 35°C i primi due ingredienti, passare in planetaria con foglia e mescolare per 5 minuti al fine di sciogliere perfettamente lo zucchero aggiungere il limone e mettere in un recipiente a raffreddare a 25°C. Aggiungere la polpa della vaniglia in baccelli al burro, mettere in planetaria assieme alla farina e iniziare ad impastare. Versare in 4/5 volte lo sciroppo di zucchero fatto precedentemente facendo attenzione a non montare la massa. Fare riposare per 2 ore a 4°C, poi stendere su silpat a 1 mm di spessore, congelare e cuocere a 180°C per 7 minuti. Raffreddare e spezzare

Base croccante

- | | | |
|---------------------------|---|-----|
| • Cioccolato al latte 42% | g | 108 |
| • Olio di riso | g | 35 |
| • Cialdina croccante | g | 172 |

Sciogliere il cioccolato a 40°C, aggiungere l'olio di riso a temperatura ambiente, la cialdina croccante spezzettata e stendere su chablon o telaio da ganache da 3 mm. Raffreddare

Biscotto finanziere alla nocciola

- | | | |
|-------------------|---|-----|
| • Albume | g | 330 |
| • Zucchero a velo | g | 379 |
| • Pasta nocciola | g | 192 |



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

- Farina 00 220 w p/l 0,5 g 107
- Miele d'acacia g 80
- Zucchero invertito g 46
- Baking g 13
- Sale integrale di Cervia g 3
- Burro liquido Corman 17° pf 99% mg g 277

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti ad eccezione del burro. Scaldare il burro a 45°C, versare sugli altri ingredienti che si stanno miscelando in planetaria e continuare sino ad ottenere un composto liscio e vellutato. Una volta ottenuto versare in teglia (1400 g per teglia 60x40) e cuocere a 160°C per 14 minuti

Cre moso al gianduia

- Crema inglese g 268
- Cioccolato al latte 42% g 168
- Gelatina animale tipo Oro g 2
- Acqua per reidratare la gelatina g 10
- Pasta nocciola g 72

Mettere in una caraffa cioccolato, gelatina e pasta nocciola, versare sopra la crema inglese calda e mixare accuratamente.

Cre moso allo yuzu

- Uova intere g 100
- Tuorlo g 30
- Zucchero semolato g 100
- Destrosio g 30
- Purea di Yuzu 100% g 60
- Purea di mango 100% g 120
- Burro di cacao g 148
- Gelatina animale tipo Oro g 6
- Acqua per reidratare la gelatina g 30
- Latte in polvere scremato g 2
- Scorza di limone di Sorrento grattugiata g 9

Mettere purea di frutta, uova e zucchero in una casseruola e cuocere a 85°C. Mettere in un pirex burro di cacao, preparazione gelatinosa e latte in polvere, quindi versare sopra le uova cotte precedentemente, mixare. Aggiungere le puree e mixare facendo attenzione a non formare bolle d'aria. Utilizzare a 28°C-30°C

© Corman Italia S.p.A.

Per info: Giambattista Montanari

email: gbmcorman@gmail.com



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

Gelatina allo yuzu

• Purea di yuzu	g	15
• Acqua	g	15
• Purea di mango	g	30
• Purea di banana	g	15
• Zucchero	g	17
• Gelatina animale tipo Oro	g	2
• Acqua per reidratare la gelatina	g	10

Scaldare le puree a 40°C, aggiungere lo zucchero e la gelatina sciolta.

Mousse al cioccolato

• Crema inglese	g	145
• Gelatina animale tipo Oro	g	2
• Acqua per reidratare la gelatina	g	10
• Cioccolato fondente vietnamita 64%	g	133
• Panna animale 35% mg	g	197

Mettere in una caraffa cioccolato e gelatina, versare sopra la crema inglese calda e mixare accuratamente. Raffreddare e a 30°/35° e aggiungere la panna montato a lucido.

Crema inglese di base

• Latte intero	g	290
• Zucchero	g	32
• Destrosio	g	39
• Tuorlo	g	98

Miscelare tutti gli ingredienti, mettere in un pirex e cuocere al microonde fino a 83°/84°C

Glassa lucida al cacao

• Gelatina neutra	g	250
• Acqua	g	35
• Panna Selection Corman 35% mg	g	210
• Zucchero	g	188
• Latte condensato	g	50
• Cacao	g	78
• Gelatina animale tipo Oro	g	18
• Acqua per reidratare la gelatina	g	90

Mettere in un recipiente gelatina neutra e acqua, portare a bollore, aggiungere panna e riportare a bollore, aggiungere zucchero, latte condensato e riportare a bollore,

© Corman Italia S.p.A.

Per info: Giambattista Montanari

email: gbmcorman@gmail.com



RICETTE

A cura di Giambattista Montanari, Tecnico Corman Professional

aggiungere cacao e riportare a bollore per ultimo la gelatina. Lasciare almeno 12 ore a 4°C, utilizzare a 35°C.

Mise en place

Prendere i tre stampi in silicone e iniziare il montaggio colando 140 g di mousse al cioccolato e facendola roteare nei bordi in modo da creare una camicia, quindi aggiungere un disco da 16 cm di diametro di biscotto finanziere. Riporre la torta in abbattitore ogni volta che si cola uno prodotto prima di fare il successivo strato. In successione colare 94 g di cremoso allo yuzu, 39 g di gelatina allo yuzu, 94 g di cremoso allo yuzu, 150 g di cremoso al gianduia e in chiusura un disco di biscotto finanziere unito ad un disco di croccante. Surgelare, sformare e glassare