



TORTA NOCCIOLINA

Ingredienti

Per il pan di spagna alle mandorle

250 gr di uova
130 gr di zucchero
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 bacca di vaniglia
120 gr di farina debole W150
75 gr di farina di mandorle
30 gr di burro fuso a 45°

Per il giapponese croccante

125 gr di albumi
25 gr di zucchero
125 gr di farina di nocciole tostate
125 gr di zucchero

Per la crema reale alle nocciole

40 gr di tuorli
1 cucchiaino di liquore all'arancia
1 bacca di vaniglia
60 gr di zucchero

1 cucchiaino di acqua
125 gr di burro morbido
60 gr di purea di nocciole

Per la glassa alle nocciole

160 gr di cioccolato al latte
80 gr di cioccolato bianco
110 gr di pasta di nocciole

Procedimento

Per il pan di spagna alle mandorle

Mettere in un tegame le uova, lo zucchero, il limone e la vaniglia e scaldare tutto a 45-50°, trasferire il planetaria e montare fino a ottenere una massa stabile e voluminosa.

Incorporare, a mano delicatamente la farina setacciata e la farina di mandorle. Prelevare 1/10 dalla massa e unire il burro fuso e, successivamente, unirla delicatamente al resto della montata.

Cuocere in forno ventilato a 170° per 25 minuti.

Far intiepidire prima di sfornare e lasciar raffreddare il pan di spagna.

Per il giapponese croccante

Montare gli albumi col primo zucchero, incorporare la farina di nocciole e il restante zucchero.

Trasferire il composto in una sacca da pasticceria con bocchetta liscia.

Modellare su una teglia dei dischi di croccante, spolverizzare con poco zucchero a velo (facoltativo) e cuocere a 180° in forno ventilato per 25 minuti. il giapponese si dovrà presentare croccante e leggero.

Per la crema reale alle nocciole

Cuocere acqua e zucchero a 116°; montare i tuorli, il liquore e la vaniglia.

Versare, a filo, sui tuorli che montano lo sciroppo a 116°. Montare fino a ottenere una massa ben gonfia e stabile.

Incorporare il burro e montare a crema. Da ultimo, delicatamente, la purea di nocciole.

Per la glassa alle nocciole

Sciogliere, a bagnomaria, il cioccolato al latte e il cioccolato bianco.
Quando si saranno sciolti unire la pasta di nocciole e mescolare.

Assemblare il dolce

Adagiare sul fondo di un anello di acciaio un disco di pan di spagna alle mandorle (inzuppato leggermente con una bagna al gran marnier), spalmare un po' di crema al burro, coprire con un disco di giapponese croccante.

Spalmare ancora crema al burro e terminare con l'altro disco di pan di spagna.

Coprire tutto il dolce con un leggero strato di crema al burro.

Versare su tutto il dolce la glassa. Porre in frigo a riposare per alcune ore.