



CHE BARBA CHE NOIA



Ingredienti

Cake barbabietola senza lattosio

Semi di una bacca di vaniglia
100 g zucchero
100 g uova
pizzico sale
75 g panna liquida fresca Senza Lattosio
50 g farina di riso
50 g farina di nocciola

65 g granella di nocciola
25 g amido di mais
1 g farina di gomma di guar
0,8 g xantan
3 g lievito in polvere
50 g Burro di latte Fratelli Brazzale
80 g barbabietola grattugiata

Chantilly Nic e barbabietola e nocciola (35 gr a porzione)

800g NIC - Crema tecnica multifunzione
80 g zucchero
500 g estratto barbabietola
500 g pasta nocciola gentile
200 g massa gelatina
5,2 kg panna

Procedimento

Per la cake barbabietola senza lattosio

Montare burro con gli aromi e lo zucchero. Aggiungere uova e montare. Aggiungere gli amidi setacciati e la farina di gomma di guar con il lievito. A questo punto aggiungere la barbabietola grattugiata, la crema NIC e lavorare tutto assieme. Mettere negli stampi a 160°C per 20 minuti in forno ventilato.

Per la Chantilly Nic e barbabietola e nocciola

Scaldare estratto e aggiungervi lo zucchero. Aggiungere la NIC e la massa di gelatina sciolta. Infine la panna a filo fredda e la pasta nocciola ed emulsionare. Montare il giorno dopo.