

# TORTA AL PRALINATO PECAN E VANIGLIA DEL MADAGASCAR



PER 12 PEZZI

## PASTA DOLCE ALLE NOCI PECAN

Burro .....	280g
Zucchero .....	190g
Farina di pecan .....	100g
Fior di sale.....	2g
Farina .....	460g
Uova .....	100g

Con uno sbattitore munito di frusta piatta, **lavorare** il burro e la farina.

**Aggiungere** il preparato di uova e zucchero all'impasto, alla velocità più bassa.

Una volta incorporato, **aggiungere** la farina di pecan e il fior di sale. **Coprire** con la pellicola e **lasciare** in frigorifero.

**Stendere** l'impasto fino a ottenere uno spessore di circa 2mm.

**Inserire** in dei cerchi per tartellette a forma di barchetta ovale e **cuocere** in bianco per 22 minuti a 170°C.

## CREMOSO ALLA VANIGLIA

Panna (1).....	150g
Panna (2).....	40g
Amido .....	14g
Cioccolato Opalys .....	110g
Burro .....	100g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1 pz.

Il giorno prima, **raschiare** la vaniglia e **metterla in infusione** a freddo nella panna (1).

**Coprire con la pellicola e lasciare** in frigorifero.

Il giorno successivo **portare** l'infuso a ebollizione (lasciando i baccelli), **diluire** l'amido con la panna (2), quindi **cuocere** il tutto come una crema pasticcera. Una volta raggiunta una leggera ebollizione, **versare** sul cioccolato Opalys e **mescolare** delicatamente con una frusta.

**Lasciar** raffreddare il preparato a 40°C circa e **aggiungere** il burro ammorbidito.

**Mixare e conservare** in frigorifero.

## CARAMELLO FONDENTE ALLA VANIGLIA

Zucchero .....	100g
Panna.....	50g
Burro .....	60g
Glucosio.....	20g
Acqua.....	30g
Fior di sale.....	8g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1 pz.

Il giorno prima, **mettere in infusione** la vaniglia raschiata nella panna calda.

**Coprire con la pellicola e lasciare** in frigorifero. In un pentolino, **preparare** un caramello biondo con l'acqua, lo zucchero e il glucosio.

**Stemperare** il caramello con l'infusione del giorno prima riscaldata. Attenzione agli schizzi!

**Lasciar abbassare** la temperatura a 40°C circa, quindi **incorporare** il burro e il fior di sale.

**Lasciare raffreddare** a temperatura ambiente e **utilizzare** il giorno successivo.

## PRALINATO PECAN

Zucchero .....	200g
Noci pecan .....	200g

**Tostare** le noci pecan per circa 12 minuti a 170°C.

**Preparare** un caramello scuro a secco, quindi incorporare le noci pecan. **Mescolare** con una spatola.

**Trasferire** su una teglia nera, su un foglio di carta da forno.

Una volta raffreddato, **mixare** con le noci pecan nella planetaria fino ad ottenere una sorta di pralinato.

## MERINGA FRANCESE

Zucchero (1).....	175g
Albumi .....	110g
Zucchero (2) .....	50g
Fecola .....	15g
Cioccolato Dulcey .....	300g

**Montare** gli albumi a neve e **addensarli** aggiungendo lo zucchero (1) in 3 tempi diversi. **Mescolare** "a secco" lo zucchero (2) e la fecola di patate con una frusta.

**Aggiungere** a pioggia il composto secco agli albumi montati, mescolare delicatamente con la spatola.

**Realizzare** le fiamme alla tasca utilizzando una bocchetta PM Saint-Honoré. **Cuocere** in forno ventilato a 110°C per 2 ore. **Conservare** in un luogo asciutto, lontano dall'umidità.

Una volta terminata la cottura e raffreddate, **ricoprire** alcune fiamme con del cioccolato Dulcey.

**Infilzare** le fiammelle con uno stuzzicadenti e **lasciar cristallizzare** il cioccolato su un foglio di carta da forno.

## MONTAGGIO & FINITURA

**Spennellare** i fondi delle tartellette con del cioccolato Dulcey sciolto.

**Creare** un fondo di pralinato pecan (circa 30g) alla base. È possibile aggiungere qualche scaglia di noci pecan tostate.

**Guarnire** fino in alto con del cremoso alla vaniglia.

Con una tasca, **collocare** l'inserto al caramello mou all'interno del cremoso alla vaniglia.

**Montare** una parte della panna (senza zucchero) con un po' di vaniglia e utilizzarla per **lisciare** i fondi a cupola.

**Disporre** armoniosamente le fiammelle di meringa, la meringa dulcey e qualche scaglia di noci pecan tostate.

**Conservare** al freddo, **lasciar temperare** per 10 o 15 minuti a temperatura ambiente prima di degustare.

