

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 NOROHY	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 NOROHY	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 fiamme 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'inserito 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 fiamme 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.

