



Diego Bertocchi

INGREDIENTI

Per il pan di spagna

Burro g 150
Zucchero a velo g 150
Sciroppo a 30°C Be g 15
Copertura cioccolato fondente
70% a 38°C g 10
Tuorli g 60
Uova intere g 50
Farina 0 g 125
Cru di cacao 22/24% g 50
Lievito in polvere g 16
Granella fine di nocciole g 45
Albume g 400
Sale g 2

Per la montata alla nocciola

Crema pasticcera g 1000
Copertura di cioccolato a 38°C
g 250
Pasta nocciola pura Igp g 100

Per la bagna al cacao

Latte g 200
Cru di cacao 22/24% g 25
Zucchero g 15

PROCEDIMENTO

Per il pan di spagna

Versare lo sciroppo in una planetaria attrezzata con frusta, aggiungere il burro in pomata con lo zucchero a velo e il sale, poi fare sbiancare la massa. Incorporare a filo la copertura di fondente e, sempre con la macchina accesa, aggiungere a filo anche uova e tuorli. Quando risulta soffice, togliere dalla macchina. Mescolare e setacciare in un tegame con farina, cru di cacao, lievito e granella di nocciole. Montare a neve g 200 di albumi e incorporarli alla massa base, quindi delicatamente le polveri. Infine, montare i rimanenti albumi e aggiungerli al tutto prima di versare uno strato di circa 4 cm nelle tortiere rotonde di varie misure alte 5 cm. Cuocere a 180°C da 40 a 60 minuti secondo la pezzatura.

Per la montata alla nocciola

Scaldare leggermente il 30% di crema, unire la copertura e la pasta nocciola e mescolare. Mettere nella planetaria e incorporare la crema rimanente prima di montare.

Per la bagna al cacao

Mescolare cru di cacao e zucchero, quindi unire il latte e scaldare a 80°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Dividere il pan di spagna in tre strati, bagnare con la bagna al cacao, fare uno strato di montata e pezzi di nocciole e gianduiotti. Dare alla torta una forma a cupola, stuccare con la montata e ricoprire con nocciole a pezzi. Spolverare di cacao e decorare a piacere.

TORTA NOCCIOLA



UN OMAGGIO ALL'AUTUNNO E AL CONTEMPO UN DESSERT
SENZA TEMPO. SCENOGRAFICA NELLA DECORAZIONE, ELEGAN-
TE NEI COLORI, INVITANTE ALL'ACQUISTO E ALL'ASSAGGIO