



TORTA

Tronchetto nocciola e cioccolato

INGREDIENTI

GELATO ALLA NOCCIOLA DOLCE ASPORTO

Acqua temperatura ambiente	1550 g
Zucchero	400 g
Destrosio	100 g
Base dolce asporto bianca <i>Comprital</i>	650 g
Panna fredda	800 g
Pasta nocciola	350 g

GELATO AL CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO

Base dolce asporto cioccolato <i>Comprital</i>	1200 g
Latte 50°C	1500 g
Panna Fredda	1080 g

PROCEDIMENTO

- Mixare gli ingredienti, tranne la panna, raffreddare in frigorifero a 4° c (lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo.
- Mantecare.

PREPARAZIONE TRONCHETTO

- Riempire uno stampo da inserimento per tronchetto con il dolce asporto al cioccolato, chiudere l'inserimento con un rolle' bianco bagnato al rum e farcito con crema Chococrunch Giuso. Abbattere.
- Creare una camicia di gelato dolce asporto alla nocciola in uno stampo da tronchetto ed inserire il cuore al cioccolato precedentemente preparato, ricoprire fino a chiusura con altro gelato dolce asporto alla nocciola. Chiudere il tutto con un rolle' bianco bagnato al rum e farcito con crema Chococrunch Giuso. Abbattere.
- Glassare con glassa crock gianduia.

