



© Ferrero, 2018

TORTA CON MOUSSE DI BRIOCHE E NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 1 ora 🕒 | 🍰🍰🍰

Per due torte con mousse di brioche;
1 torta = 16 persone

INGREDIENTI

Praline Feuilletine

- Feuilletine 68 g
- Croccante di mandorle 119 g
- Burro di cacao (fuso) 50 g
- Burro (fuso) 14 g

Cuore di Nutella®

- Nutella® 240 g

Mousse con brioche tostata

- Brioche tostata (tagliata a cubetti da 1 cm) 90 g

- Latte 192 g
- Tuorli 70 g
- Zucchero semolato 38 g
- Fogli di gelatina 8 g
- Panna 193 g
- 12 nocciole grandi (tostate)

ATTREZZATURA

- Terrina per mescolare
- 2 tappetini di silicone
- Spatola
- Mattarello
- Righello
- Spelucchino
- Acetato e nastro adesivo
- Forbici
- Pentola di medie dimensioni
- Sbattitore con frusta
- Setaccio a maglia fine
- Terrina per mescolare
- Sac à poche con punta piatta da 1,5 cm
- 4 stampi per brioche da 15 cm (lunghezza) x 8 cm (larghezza) x 5 cm (altezza)
- Kit aerografo con burro di cacao e colori

di Dominique Ansel, Miglior Pasticciere del Mondo 2017

PREPARAZIONE

Foderare con l'acetato il fondo e le pareti degli stampi per brioche.

Praline Feuilletine

Nella terrina per mescolare, unire le scaglie di feuilletine e il croccante di mandorle con il burro di cacao fuso. Mescolare con un mestolo termoresistente finché le scaglie di feuilletine non sono completamente ricoperte.

Aggiungere il burro fuso e mescolare con cura.

Con la spatola, trasferire la feuilletine su un tappetino di silicone. Sovrapporre un secondo tappetino di silicone. Aiutandosi con un mattarello, stendere lo strato di feuilletine fino ad ottenere uno spessore di circa 3 mm.

Togliere il tappetino di silicone superiore. Con l'aiuto di un righello, misurare un rettangolo leggermente più piccolo di 8 e 15 cm. Con uno spelucchino, tagliare un rettangolo per ogni dolce. Se si intende usare in un secondo momento, avvolgere in pellicola e conservare a temperatura ambiente.

Cuore di Nutella®

Ritagliare 4 strisce di acetato di circa 13 cm di lunghezza e 7 cm. Per ogni torta sono necessarie due strisce.

Unire due strisce di acetato nel senso della lunghezza. Ripiegare le due estremità aperte verso il centro in modo da creare un tubo a forma di cuore. Unirle con il nastro adesivo.

Usare un pezzetto di pellicola per chiudere un'estremità del tubo di acetato.

Riempire l'interno di Nutella® usando un sac à poche. Collocarlo dritto nel congelatore e lasciarlo riposare per diverse ore finché non ha raggiunto una consistenza tale da poterlo estrarre dallo stampo.

Mousse con brioche tostata

A fuoco medio, portare il latte a bollore in una pentola di medie dimensioni. Quando bolle, togliere la pentola dal fuoco e unire i pezzetti di brioche tostato. Coprire la pentola con pellicola e lasciare riposare per 15 minuti.

Dopo aver lasciato la brioche a bagno, usare uno sbattitore e mescolare accuratamente i pezzetti di brioche tostati per 1-2 minuti, finché non sono completamente incorporati.

Usare il setaccio a maglia fine per eliminare tutti i frammenti di brioche.

Immergere completamente i fogli di gelatina in una ciotola di piccole dimensioni riempita con acqua molto fredda. In questo modo i fogli si “gonfieranno” idratandosi.

Far bollire nuovamente il latte in cui si è ammollata la brioche in una pentola di medie dimensioni.

In una ciotola di medie dimensioni, sbattere il latte e lo zucchero.

Versare a filo il latte sulle uova, continuando a sbattere. Dopo aver versato la metà del latte sulle uova e aver ottenuto un composto denso, unirlo al latte rimasto nella pentola. A fuoco medio, cuocere il composto di uova e latte fino a raggiungere la temperatura di 85 °C, mescolando continuamente. Il composto deve aderire al mestolo. Quella appena ottenuta è una crema inglese.

Estrarre la gelatina dall’acqua fredda, strizzandola per eliminare l’acqua in eccesso. Aggiungerla alla crema inglese.

Nello sbattitore con frusta, montare la panna a potenza media, fino a ottenere una consistenza morbida.

Con la spatola, aggiungere con movimenti circolari e in tre volte la panna alla crema inglese fino a incorporarla completamente.

Una volta preparata, la mousse deve essere utilizzata immediatamente.

Assemblaggio:

Collocare il rettangolo di feuilletine sul fondo di ogni stampo da brioche già foderato di acetato.

Riempire lo stampo per 1/3 con la mousse, trasferendola con una spatola e premendo sui lati dell’acetato per evitare la formazione di bolle. Mettere nel congelatore per soli 3 minuti per ottenere una certa consistenza.

Rimuovere l’acetato dal Cuore di Nutella® e collocare quest’ultimo al centro della mousse con la punta del cuore che tocca la base di feuilletine.

Con il resto della mousse, riempire lo stampo fino a circa 1 cm dal bordo. Cospargere con le mezze nocciole tostate (circa 12 metà per dolce). Lasciare solidificare leggermente nel congelatore per circa 3 minuti.

Trasferire parte della mousse con brioche in un sac à poche con punta da 1,5 cm. Erogare sei grandi cupole sulla parte superiore della torta, come se fossero sei piccoli bignè.

Ripetere il procedimento per la seconda torta.

Mettere tutto nel congelatore e lasciare congelare fino al raggiungimento di una buona consistenza. Possono essere necessarie diverse ore.

Una volta che il dolce si è consolidato, rimuoverlo delicatamente dallo stampo da brioche.

Con un aerografo riempito di colori per uso alimentare, arancione e marrone, e di burro di cacao fuso, spruzzare delicatamente in modo da conferire l'aspetto di una brioche dorata.

Lasciare la torta in frigo per alcune ore fino al raggiungimento della giusta consistenza.

Lasciare la torta a temperatura ambiente per circa 15 minuti per permettere alla Nutella® di raggiungere la consistenza ottimale. Tagliare a fette e servire.