



## ...MON AMOUR

**DOMENICA 19 APRILE ore  
15:00**

**UN DOLCE... a cucchiaino (o  
bicchiere!) - circa 6/8 bicchieri  
Vi presento "MON AMOUR"**

**Un bicchiere carico di passione,  
sapori e scioglievolezza La Nocciola  
e il Cioccolato che si abbracciano!**

Oggi prepariamo:

- **Crema Mousseline al Pralinato di Nocciola**
- **Crumble alla vaniglia glassato al Rocher**
- **Marquise al cacao**
- **Ganache al cioccolato fondente**

### **MATERIALE / UTENSILI**

- Forno statico o ventilato
- Cucchiaini
- 1 ciotola capiente
- ciotoline varie
- Carta da forno
- Frullino elettrico o planetaria
- 2/3 pentolini
- Termometro (facoltativo)
- Bicchieri da portata (capienti, come quelli per l'acqua. circa 6/8 pezzi)
- Sac a poche con bocchetta rigata (facoltativa ma sarebbe opportuna)
- Coltello
- Tagliere

## **INGREDIENTI per la GLASSA AL ROCHER**

20 gr pralinato alla nocciola (lo creiamo insieme venerdì sera)  
50 gr Cioccolato fondente  
20 gr Cioccolato gianduia (se non si trova, sostituite con altro ciocc. fondente)  
10 gr olio semi (Vari, mais o girasole)  
20 gr granella di nocciole

## **PROCEDIMENTO:**

Unite in una ciotola i cioccolati, l'olio e il pralinato e sciogliete tutto a microonde (o bagnomaria), aggiungete la granella di nocciole e mescolate bene.

Successivamente mescolate la glassa con il crumble.

## **INGREDIENTI per la CREMA MOUSSELINE al PRALINATO di NOCCIOLE**

200 gr pralinato alla nocciola (lo creiamo insieme venerdì sera)  
400 gr latte intero  
80 gr tuorlo d'uovo  
80 gr zucchero  
35 gr amido di mais  
90 gr burro a temperatura ambiente

## **PROCEDIMENTO:**

In un pentolino inserite il latte e i semini della bacca di vaniglia. Portate a ebollizione. A parte mescolate bene il tuorlo con lo zucchero e, poi, unite l'amido di mais. Versate il latte sul composto, amalgamate e riponete su fiamma (o induzione) fino a cottura (circa 83/85 C°).

Fuori dalla cottura aggiungete il pralinato e mescolate bene.

Fate scendere la temperatura della crema pralinata, grazie ad un bagnomaria congelato, fino a circa 35/40 gradi, aggiungete il burro morbido e amalgamate bene. Conservate in frigorifero per circa 30 minuti/1 ora prima di utilizzare la crema.

## **INGREDIENTI per la MARQUISE AL CACAO**

45 gr di tuorli  
15 gr di zucchero a velo

115 gr di albume  
100 gr di zucchero a velo

45 gr di cacao in polvere (Non zuccherato)  
15 gr di fecola di patate (o Amido di Mais)

### **PROCEDIMENTO:**

Unite il cacao con la fecola e setacciate bene. Con le fruste elettriche o in planetaria, montate i 115 g di albume con i 100 di zucchero a velo. A parte, montate i 45 g di tuorlo con i 15 g di zucchero. Unite poi i due composti di Tuorlo e Albume. Infine, unite il cacao e la fecola setacciati al tutto, mescolando dal basso verso l'alto, stando attenti a non smontare il composto.

Stendete il composto sopra una teglia da forno rivestita di carta da forno, fino arrivare allo spessore di 5/7 mm.

### **COTTURA:**

Statico 190 C° per 8/10 minuti - Ventilato 180 C° per 8/10 minuti.