

## "Rocher"

### Resa:15

#### Ganache Cremosa Gianduja

150 g panna 35%  
100 g di latte  
50 g di pasta di nocciole 100%  
25 g zucchero invertito  
250 g Gianduja Noir Valrhona  
200 g Jivara 40% cioccolato al latte

In un pentolino, portare a ebollizione panna, latte, zucchero invertito e pasta di nocciole. Versare sopra al cioccolato e mixare con il mixer a immersione fino a quando sarà liscio. Lasciare raffreddare a 30°C. Riempire lo stampo mezza sfera e congelare.

#### Pralinato alla nocciola

100 g di acqua  
350 g zucchero  
600 g nocciola tostata con la pelle  
2 baccelli di vaniglia

Caramellare lo zucchero, l'acqua e la vaniglia, aggiungere le nocciole tostate e raffreddare. Mescolare tutto in Robot Coupe. Versare sopra la ganache gianduja e congelare.

#### Croccantino alle nocciole

180 g di corn flakes  
180 g di feuilletine  
110 g di nocciole tritate tostate  
500 g di cioccolato Valrhona gianduja

In una ciotola di medie dimensioni, unire cereali, feuilletine e nocciola. Sciogliere il cioccolato e versare sulla miscela secca. Mescolare delicatamente la miscela per rivestire accuratamente tutto con il cioccolato.

#### Mousse al Gianduja

4,5 g fogli di gelatina argento  
275 g di cioccolato gianduja  
165 g panna  
45 g pralinato alla nocciola Valrhona 60%  
275 g di panna semimontata

Immergere la gelatina in acqua ghiacciata fino ad ammorbidirla; strizzare l'acqua in eccesso e mettere da parte.

Portare a ebollizione i 165 g di panna. Aggiungere la gelatina, mescolarvi il cioccolato gianduja e il pralinato. Mescolare con il mixer a immersione e mettere da parte per raffreddare a 35°C prima di incorporare la panna semimontata. Versare nello stampo e congelare.

### **Spray al cioccolato**

300 g cioccolato 70%

200 g di burro di cacao

Polvere d'oro

Sciogliere cioccolato e burro di cacao a 45°C, aggiungere la polvere d'oro e mescolare con il mixer a immersione. Utilizzare a 40°C.

### **Assemblaggio**

Versare 1/3 della mousse gianduja in uno stampo a sfera. Inserire l'inserto di ganache gianduja congelato. Versare altra mousse. Conservare in congelatore fino a quando non è congelato. Sformare il dessert congelato dallo stampo e attaccare pezzi del croccantino alle nocciole con cioccolato temperato su un lato. Congelare. Estrarlo dal congelatore e spruzzare con un aerografo il mix di spray al cioccolato al latte.