



# DOLCE GLORIA (AMARENE E NOCCIOLA)

**INGREDIENTI**  
PER 2 TORTE DA 17 CM

## COMPOSIZIONE

FROLLA SABLÉ BICOLORE  
(VANIGLIA E CACAO)

MORBIDO ALLA NOCCIOLA

GANACHE AL CIOCCOLATO

AMARENE SCIROPATE

### SABLÉ ALLA VANIGLIA

300 g burro  
150 g zucchero a velo  
25 g uova  
450 g farina Biscotteria  
2 g vaniglia  
1 g sale

### SABLÉ AL CACAO

300 g burro  
150 g zucchero velo  
25 g uova  
400 g farina Biscotteria  
50 g cacao 22/24  
3 g sale

Preparare separatamente le due sablé. Impastare il burro morbido con lo zucchero a velo. Incorporare le uova e la farina setacciata con i restanti ingredienti. Lasciar riposare in frigorifero per una notte a 4°C. Stendere le frolle a 1 cm di spessore, creando dei rettangoli di 20x10 cm. Sovrapporre le frolle alla vaniglia e al cacao alternate, per 4 strati. Assottigliare leggermente il rettangolo ottenuto e ricavare una cintura attorno agli anelli di acciaio. Disporre infine i fondi di frolla nella tortiera, da riempire successivamente con il morbido alla nocciola.

### MORBIDO ALLA NOCCIOLA

50 g uova  
15 g tuorlo  
100 g confettura di albicocca  
95 g zucchero semolato  
82 g panna al 35% di m.g.  
17 g burro morbido  
85 g farina di mandorle  
85 g farina di nocciole  
30 g amido di mais  
30 g albumi

Unire le farine e mescolarle bene. Aggiungere le parti liquide ed emulsionare il tutto.



### **GANACHE AL CIOCCOLATO**

600 g cioccolato fondente 55%  
 450 g panna al 35% di m.g.  
 100 g burro  
 50 g sciroppo di glucosio 60 DE  
 50 g zucchero invertito in pasta (trimolina)  
 50 g rum 70°  
 2 arance grattugiate

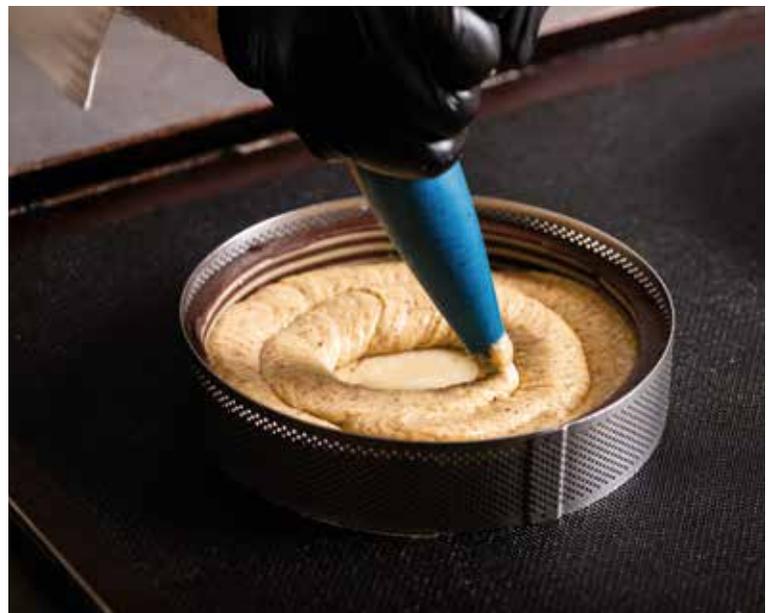
Portare a bollire la panna con lo sciroppo di glucosio. Successivamente aggiungere il cioccolato e mescolare. Versare la trimolina e il burro, quindi il liquore e la scorza grattugiata delle arance, continuando a mescolare.

### **FINITURA**

amarene in sciroppo  
 cialda di cioccolato  
 foglia d'oro

### **ASSEMBLAGGIO E FINITURA**

Versare il morbido alla nocciola fino a riempire la frolla per 2/3. Incastonare in modo regolare le amarene all'interno del morbido alla nocciola, tenendo da parte lo sciroppo. Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 25 minuti. Dopo la cottura, bagnare con lo sciroppo delle amarene. Raffreddare una parte di ganache e, con l'aiuto di una bocchetta rigata, creare dei piccoli riccioli come recinto lungo tutto il perimetro. Versare la ganache rimanente sopra la torta, in modo da livellarla. Decorare con una cialda rotonda di cioccolato a spirale e oro in foglia.



## **DOLCE GLORIA (AMARENE E NOCCIOLA)**





