



## CHARLOTTE BAVARESE CRISP ALLA FRUTTA

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA CLASSICO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 700
ACQUA	g 100

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.  
Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

### SAVOIARDO DECORATO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 800
FARINA 00	g 100

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad alta velocità.  
Con un sac a poche con bocchetta liscia numero 9 formare, per l'intera lunghezza del foglio di carta forno, delle strisce unite e parallele dell'altezza di 5cm.  
Spolverare con zucchero semolato fine e poi zucchero a velo.  
Cuocere in forno per 8 minuti circa a 200°C.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

### PREPARAZIONE

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stenderlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.

Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Stampare dei dischi del diametro di 14 cm e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

## CREMA INGLESE

---

### INGREDIENTI

TUORLI D'UOVO

g 20

ZUCCHERO SEMOLATO

g 10

LATTE INTERO

g 140

### PREPARAZIONE

Portare a bollire il latte e versare sui tuorli e lo zucchero precedentemente miscelati con la frusta senza montare.

Portare l'emulsione a 85°C continuando a miscelare.

## BAVARESE ALLA CREMA

---

### INGREDIENTI

CREMA INGLESE

g 210

LILLY NEUTRO

g 40

CHOCOCREAM PASTICCERA

g 195

PANNA 35% M.G.

g 250

### PREPARAZIONE

Aggiungere il Lilly neutro alla crema inglese ancora calda e mixare bene.

Aggiungere Chococream Pasticcera, miscelare ed unire delicatamente il composto alla panna montata.

### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 20

### PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar.

### COMPOSIZIONE FINALE

Disporre, in un anello alto 5 cm e diametro 16 cm, il savoiardo decorato a formare una corona.

Inserire sul fondo un disco di pan di Spagna bagnato con sciroppo alla vaniglia.

Inserire un disco di Pralin Delicrisp.

Versare 1,5 cm circa di bavarese alla vaniglia.

Sovrapporre un'altro disco di pan di Spagna bagnato con sciroppo alla vaniglia e un ulteriore disco di Pralin Delicrisp.

Versare altra bavarese alla crema fino ad arrivare al bordo della torta.

Mettere in abbattitore positivo fino a completa stabilizzazione e disporre una selezione di frutti di bosco a scelta sulla superficie.

Decorare con qualche fiore DAISY DOBLA.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Puoi sostituire il PRALIN DELICRISP CITRON MERENGUE con il PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGE.