



## CHOCOCAMEL TART

### CROSTATA MODERNA AL CARAMELLO E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO  
UOVA

g 1.000  
g 350  
g 120  
g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.  
Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 mm.  
Foderare 4 stampi con diametro 18 cm ed un bordo di 2 cm di altezza.  
Cuocere in forno statico a 200°C per circa 12-14 minuti.

Avvertenze: bucherellare la base della torta cruda per evitare che si formino delle bolle durante la cottura.

#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE

g 500  
g 600  
g 50

##### PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 10-12 minuti.  
In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.  
Cuocere in forno statico a 220-230°C oppure a 190-210°C in forno termo-ventilato per 5-7 minuti.  
Mettere in abbattitore per qualche minuto.

Una volta raffreddato, coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Stampare dei dischi del diametro di 14 cm.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL	g 600
PANNA 35% M.G. - (1)	g 300
PANNA 35% M.G. - (2)	g 700
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

### PREPARAZIONE

Fondere a 50°C il RENO CONCERTO LACTEE CAMEL.

Aggiungere la panna liquida tiepida al cioccolato e miscelare fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Montare la seconda panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida.

Quando la ganache è a 38-40°C , incorporare una parte di panna stabilizzata nella ganache e miscelare energicamente.

Terminare inserendo la ganache alleggerita alla restante panna e miscelare delicatamente, senza smontare il composto.

## BASE CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	g
-----------------------	---

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	Q.B.
-------------------	------

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

PASTA DAMA CHOCOLATE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi di acciaio del diametro di 14 cm con altezza 3 cm.

Riempire con una parte di mousse al cioccolato, circa un centimetro.

Porre un disco di PRALIN DELICRISP NOIR del diametro di 14 cm e altezza di 2 mm e completare con la mousse.

Mettere in abbattitore o congelatore

Spalmare un velo di TOFFEE D'OR CAMEL sul fondo dei dischi di frolla.

Sformare le mousse dai cerchi e ricoprirle con TOFFEE D'OR CAMEL precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C e depositarle al centro di ogni disco di frolla.

Decorare il bordo con ventaglietti di PASTA DAMA CHOCOLATE e la superficie a piacere.