



## CHOCODROP CAKE ECUADOR

CONCEPT DI TORTE MODERNE REALIZZATE CON CIOCCOLATI PURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 168
CACAO IN POLVERE	g 24

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.

Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

### FINANCIER AROMATIZZATO

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
JOYPASTE BISCOTTO	g 65

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Sempre mescolando aggiungere gli albumi e JOYPASTE, e successivamente il burro fuso.

Si deve ottenere un impasto omogeneo.

Versare negli stampi da inserto di 16 cm di diametro 100g di prodotto e cuocere a 180-190°C per 10-15 minuti.

Una volta cotti abbattere i financier, mantenendoli nello stampo, fino a completo congelamento.

## NAMELAKA CARAMEL

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL  
PANNA 35% M.G. - (2)

### PREPARAZIONE

g 150 Portare a bollore la panna (1), aggiungere l'acqua e LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad  
g 40 immersione.  
g 40 Aggiungere CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e mixare nuovamente.  
g 250 Aggiungere la panna (2) fredda continuando a mixare.  
g 200 Realizzare, utilizzando degli stampi in silicone, degli inserti da 100g ciascuno versando la  
namelaka direttamente sui financier precedentemente ottenuti.  
Abbatte fino a completo congelamento.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - LEGGERMENTE SCALDATO

### PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello, tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4mm  
circa.  
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente tagliarlo in dischi di 18cm di diametro.  
Conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

## CREMA INGLESE PER BAVARESI

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.  
TUORLO  
ZUCCHERO

### PREPARAZIONE

g 130 In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo  
g 150 e zucchero.  
g 40 Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.  
g 25 Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C

## BAVARESE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 345
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 320
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 450

### PREPARAZIONE

Versare la crema inglese ancora calda sul cioccolato ed emulsionare con mixer ad immersione. Una volta che l'emulsione avrà raggiunto i 30°C unire la panna semi montata in 2-3 riprese realizzando una bavarese di consistenza morbida.

## GLASSA AL LATTE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2)	g 132
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 250

### PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare. Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio. Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione. Aggiungere il cioccolato continuando a mixare. Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone di diametro 18cm con la bavarese al cioccolato.

Inserire il doppio inserto di namelaka e financier.

Velare con uno strato sottile di bavarese e terminare con l'inserto croccante.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con la glassa al cioccolato precedentemente scaldata a 40°C.

Adagiare la torta sul fondo di frolla e decorare con DAISY DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE