



TORTA RENO SUPREME

TORTA AL CIOCCOLATO E PERA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-----------|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |
| ZUCCHERO | g 100 |
| TUORLI D'UOVO | g 150-200 |
| CACAO IN POLVERE | g 70-80 |
| FARINA DI NOCCIOLE | g 80 |

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.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|------|
| FRUTTIDOR PERA | Q.B. |
|----------------|------|

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-----------|
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% | g 600-650 |
| PANNA 35% M.G. | g 300 |

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato RENO CONCERTO FONDENTE 58% in microonde.

Scaldare leggermente la panna e versarla sul cioccolato ed emulsionare con una frusta o mixer ad immersione.

GELATINA PER LUCIDARE

INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO Q.B.

CANNELLA IN POLVERE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 mm.

Foderare degli stampi da 22 cm di diametro con pasta frolla al cacao tenendo il bordo alto 2-3 cm e farcire con un leggero strato di FRUTTIDOR PERA (130-150 grammi).

Cuocere a 200-210°C per 15 minuti circa, lasciar raffreddare completamente e togliere dagli stampi.

Versare la ganache al cioccolato sulla superficie della torta (200-250 grammi).

Ricuocere a 200°C per 5 minuti.

Dopo completo raffreddamento passare con gelatina MIRAGEL, spolverare con cannella in polvere o HAPPYCAO e decorare a piacere.