



TORTA SELVA

TORTA AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1.000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 8-10 minuti a media-alta velocità.
Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

CREMA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SOVRANA	g 80
LATTE	g 1.000
ZUCCHERO	g 300-350
TUORLO D'UOVO	g 100
MORELLINA - MORELLINA BITTER	g 200-220

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta la metà dello zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d'uovo.
A parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire fino a far bollire per due minuti.
Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

BAGNA AL RHUM

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 1.000	Miscelare acqua e zucchero.
ACQUA	g 1.500	Portare a leggero bollore.
RHUM	g 300	Aggiungere per ultimo il rum.

PREPARAZIONE

DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di Spagna formando tre strati, bagnare il primo strato con la bagna al rum e farcire con crema al cioccolato.

Ripetere nuovamente l'operazione fino a terminare, bagnando leggermente anche lo strato finale di pan di Spagna.

Per decorare i bordi e tutta la superficie della torta, spezzettare una parte di RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE in pani e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia.

Chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere la sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato.

Tagliare delle strisce leggermente più alte rispetto alla torta e modellarle prima dal centro e poi sui bordi della torta.

Decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per la decorazione di cioccolato ed avere un gusto più intenso, potete sostituire il RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% con RENO SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.