



## MILLIONAIRE CARAMEL

### TARTELLETTA CON CIOCCOLATO E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA SALATA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - SALATO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO

##### PREPARAZIONE

g 1.000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben  
g 500 amalgamato.  
g 80 Porre in frigorifero per almeno un'ora dopodiché stendere, forare e foderare il fondo di una  
g 120 tortiera 30x40 cm o di stampi monoporzione microforati per tartellette.  
Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 15-20 minuti.

#### FARCITURA AL CARMELLO

##### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL  
RENO CONCERTO LACTEE CARMEL  
BURRO 82% M.G.  
SALE

##### PREPARAZIONE

g 1.000 Fondere RENO LACTEE CARMEL a 45°C aggiungere TOFFEE D'OR CARMEL, sale ed  
g 300 infine il burro morbido.  
g 30 N.B. per una perfetta emulsione ed una struttura più liscia al palato si consiglia di passare il tutto  
g 3 con un mixer ad immersione.

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO Q.B.

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Realizzata la farcitura al caramello, stenderla sulla base di pasta frolla cotta formando uno strato di 5 mm.

Porre in frigorifero per almeno due ore, dopodiché ricoprire con un leggero strato di CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 32-35°C e decorare a piacere con del CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO.

Tagliare, con un coltello tiepido, in tranci della misura desiderata.

N.B. Per una tortiera 30x40 cm servono circa 1.100 g di farcitura al caramello.