



## CHOCOLATE TOFFEE CAKE

### TORTA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1.000
ACQUA	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
COCCO RAPÉ	g 50

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Depositare 3 cm di pasta in tortiere imburrate ed infarinate e cuocere in forno statico a 180-190°C per 25-30 minuti.

#### CREMA AL TOFFEE

##### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	g 400
ZUCCHERO A VELO	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300

##### PREPARAZIONE

Montare con frusta il burro morbido con lo zucchero a velo.  
Unire il TOFFEE D'OR CAMEL e continuare a montare.  
Conservare il composto in luogo fresco.

#### GLASSATURA

##### INGREDIENTI

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

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

COCCO RAPÉ

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la torta, tagliare in 4 dischi e farcire con la crema "toffee gateaux".

Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti e ricoprire spalmando TOFFEE D'OR CARAMEL leggermente ammorbidito in forno microonde.

Decorare la superficie con cocco rapé.