



TORTA AL CIOCCOLATO E CARMELLO

TORTA AL CIOCCOLATO CARMELLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC

ACQUA

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 500

g 250-300

g 300

PREPARAZIONE

Montare con frusta tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo in forno statico a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

CONSIGLI: Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:- sottile: 400 grammi di pasta- medio: 500 grammi di pasta- alto: 600 grammi di pasta

GANACHE AL CIOCCOLATO CARMELLATO E SALE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARMEL

PANNA - TIEPIDA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

g 300

g 200

g 30

g 2-3

PREPARAZIONE

Fondere il RENO CONCERTO LACTEE CARMEL a 45-50°C, aggiungere la panna tiepida e miscelare con una frusta formando una ganache.

Aggiungere il burro morbido, il sale e miscelare.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL Q.B.

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

MIRABELLA DARK g 500

PRALIN DELICRISP NOIR g 100

PREPARAZIONE

Unire in una ciotola i 2 ingredienti e sciogliere a 35°C.

DECORAZIONE CROCCANTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARMEL g 250

RISO SOFFIATO g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere in forno a microonde il RENO CONCERTO LACTEE CARMEL a 45°C.

Quando il cioccolato è arrivato a 35°C aggiungere il riso soffiato e miscelare bene.

Depositare il composto su carta da forno e mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

In un cerchio di acciaio altezza 5 cm con triacetato, porre un disco di biscuit al cioccolato e dressare con sacco a poche uno strato sottile di ganache al caramello, sovrapporre un altro disco di biscuit al cioccolato e colare uno strato sottile di TOFFEE D'OR CARMEL, poi formare un altro strato di ganache e biscuit al cioccolato e continuare così via fino a riempire il cerchio.

Mettere in frigorifero per almeno due ore.

Sformare la torta, togliere il triacetato, lisciare bene il bordo e glassare con la miscela di MIRABELLA DARK e PRALIN DELICRISP NOIR scaldata a 35°C circa.

Decorare il bordo e la superficie della torta con dei pezzi di Croccante.